Reinecke's Verdeutschungs-Wörterbücher.
Band 3: **Kochkunst.**

Verdeutschungs-Wörterbuch

der

Fachsprache

der

Kochkunst und Küche

von

Ernst Lößnitzer,
Ehrenmitglied der Vereine „Berliner Köche" zu Berlin und
„Schlesischer Köche" zu Breslau.

Berlin,
Verlag von Adolf Reinecke.
1889.

Reinecke's

Verdeutschungs-Wörterbücher.

(Band 3: Kochkunst.)

<36632878220015

Verdeutschungs-Wörterbuch

der Fachsprache
der

Kochkunst und Küche

enthaltend:
die Verdeutschungen der Namen von Speisen, Nahrungsmitteln, Gebrauchsgegenständen und sonstigen fremdländischen Ausdrücken, soweit dieselben in der deutschen Küche vorkommen und benutzt werden

von

Ernst Lößnitzer,
Ehrenmitglied der Vereine „Berliner Köche“ zu Berlin und „Schlesischer Köche“ zu Breslau„

Berlin,
Verlag von Adolf Reinecke.
1889.

Mahnruf
an die deutschen Köche.

„Deutschland, Deutschland über Alles, über Alles in der Welt!“
Schallt's vom Rhein bis an die Memel, von den Alpen bis zum Belt.
„Einigkeit und Recht und Freiheit sind des Glückes Unterpfand!“
Rufen Millionen Deutsche in dem deutschen Vaterland.

Alle uns're deutschen Köche stimmen ein in diesen Ruf,
Preisen unsern großen Kanzler, welcher Deutschlands Einheit schuf,
Rühmen sich der deutschen Größe, deutschen Denkens, deutscher Wacht,
Deutschen Mutes, deutscher Treue, deutscher Stärke, deutscher Macht.

Doch die Sprache deutscher Köche ist durch welsches Gift versehrt,
Und die Namen unsrer Speisen sind verwelscht, verzerrt, verkehrt.
Klaget nicht Ihr deutschen Köche, wenn der Franzmann Spott und Hohn
Auf Euch häuft ob Eurer Sprache, Ihr verdient nicht bess'ren Lohn.

Denn, kein Wort der Muttersprache unsre edle Kochkunst ziert,
Man spricht nur in deutschen Küchen: ab- zu- durch- und einpassirt,
Attachirt, barbirt, blanchiren, bardirt, braisirt und bridirt,
Ciseliren, decoriren, candirt, daubirt, degorgirt,

Dressirt, doublirt, desossiren, farcirt, filtrirt, gratinirt,
Clar'ficiren, degraissiren, colorirt, flambirt, garnirt,
Glacirt, grillirt, mariniren, hachirt, legirt, mijotirt,
Maskirt, mitonnirt, paniren, mort'ficirt, parirt, pochirt,

Praliniren, reduciren, revenirt, sautirt, tablirt,
Rapirt, rafraichirt, tourniren, troussirt, nappirt und tranchirt.
— Kunstausdrücke? welscher Flitter! Eurem Volkstum weit entfernt;
Habt Ihr denn die deutsche Sprache, deutsches Reden nie gelernt? —

Schon am frühen Morgen denkt Ihr nur an Euer Déjeuner,
Diesem folgt im Lauf des Tages noch das Dîner und Souper,
Um den Appetit zu reizen, ist geschaffen das Menu,
Bringt die Namen unsrer Speisen, aber fragt mich nur nicht: Wie?

Auf der deutschen Speisekarte steht: Potage und Consommé
Und nächst diesen, als Hors d'oeuvre, größtenteils: Petites bouchées,
Mit verschiedener Benennung folgt alsdann der: Poisson,
Poupiettes de sandre, Turbot, Truites und Soles, wohl auch Saumon.

Um zu sätt'gen sind geschaffen: Grosses pièces und Relevés,
Doch der Gourmand liebt vor allem die verschiedenen Entrées,
Rôtis, Légumes, Entremets und dann als letzten Hochgenuß,
Kommt: Fromage, Dessert et fruits, eines jeden Mahles Schluß.

Rätsel sind die Speisenamen, kein Gelehrter kennt sich aus,
Wär' nicht das à la erschaffen, schlimm säh's mit der Kochkunst aus;
In den Küchen unsrer Heimat ist das Deutsche unbekannt,
Alle Sprachen sind geduldet, nur die eigne ist verbannt.

Beignets, Steaks, Risotto, Pilaw, Irish stew und Attereaux,
Goulacz, Fricco, Curry, Szráscy, Welsh rabbit und Puchero
Steht auf deutschen Speisekarten; doch das Tollste, was man sieht,
Ist geschmortes Würfelfleisch, des kühner Name: Cinq minutes.

Schaffet ab die Sprachverwirrung, fegt hinaus die fremde Spreu,
Bleibt auch mit der Muttersprache Eurem Vaterlande treu,
Dann erst könnt Ihr Zutritt finden in das deutsche Ruhmeszelt,
Rufen: „Deutschland über Alles, über Alles in der Welt!"

Vorwort.

In der alten Zeit und zwar in der guten alten Zeit, als Deutschland groß und mächtig dastand, wußte man nichts von französischen Speisekarten. Noch vor 300, 400 Jahren, in jener Zeit frischesten Aufstrebens, wo in den reichen Städten des Mittelalters Kunst und Wissenschaft, Gewerbe und Handel blühten, kannte man keine französischen Küchenausdrücke, obgleich man vortrefflich zu kochen verstand und bei festlichen Gelegenheiten an Zahl und Erlesenheit der Gänge den verwöhntesten Ansprüchen der Neuzeit gleichkam, ja vielleicht noch darüber hinaus ging. In jenen Zeiten wirtschaftlichen Wohlstandes und staatlicher Macht war die deutsche Sprache noch frei von den fremden Schmarotzern. Da brach aber jener unselige Bruderkrieg los, welcher 30 Jahre lang Deutschlands Fluren verwüstete, seinen Wohlstand untergrub, ganze Gaue losriß von unserem Vaterlande und es in Abhängigkeit von seinen Nachbaren brachte. Verrohung der Sitten ging Hand in Hand mit dem wirtschaftlichen Verfalle; auch die deutsche Sprache mußte unter dem allgemeinen Niedergange mit leiden. Deutschland war staat-

lich abhängig von Frankreich geworden, es geriet auch geistig unter die Vormundschaft der Franzosen. Namentlich in dem Zeitalter Ludwig XIV. schaute ganz Deutschland, die Fürsten voran, in gedankenloser Bewunderung nach Frankreich: alles Gute, alles Schöne konnte nur aus Frankreich kommen, alles wurde nach französischen Vorbildern eingeführt, unsere Heereseinrichtungen, die in früheren Zeiten für andere Völker mustergültig waren, wurden nach dem alleinseligmachenden französischen Vorbilde umgestaltet; die Staatsverwaltung wurde französisch eingerichtet, die Sprache deutscher Staatsmänner wurde französisch, die Schaubühne erhielt ihren jetzigen französischen Zuschnitt, die Mode wurde französisch, aber auch in den Handel, in die Kunst und das Kunstgewerbe, in unser Schriftwesen drang das Französische unaufhaltsam ein. Die Muttersprache wurde verachtet, die vornehmen Stände schämten sich, deutsch zu sprechen; deutsch war ja die Sprache des Gesindes — und die Kreise, in denen man nicht französisch sprach, bemühten sich wenigstens, möglichst viel Brocken der Modesprache, die sie aufgeschnappt hatten, in ihrer Redeweise anzubringen, um dadurch das gemeine Deutsch etwas feiner zu gestalten.

In jener Zeit tiefster Erniedrigung Deutschlands wurde es Sitte, auch im Gasthofswesen und in der Küche möglichst viel französische Ausdrücke anzuwenden; erst seit jener Zeit giebt es französische Speisekarten für Deutsche auf deutschem Boden.

Aber jene Zeit der Schmach ist vorüber, Deutschland ist mündig geworden, es hat seine volle Selbständigkeit erlangt in staatlicher, geistiger und wirtschaftlicher Beziehung. Groß und mächtig steht unser Vaterland jetzt da, und auch das deutsche Volk erlangt mehr und mehr das stolze Selbstbewußtsein, wie es einem großen Volke

ziemt. Mit dem Wachsen unserer Macht, mit dem Erstarken des Nationalgefühls wuchs und erstarkte auch die Liebe zu unserer Muttersprache, wurde in immer weiteren Kreisen unseres Volkes der Wunsch laut, daß der Deutsche deutsch reden und nicht seine schöne, edle Sprache mit fremden Brocken verunzieren möge. Unser großer Reichskanzler, Fürst Bismarck, sprach mit dem Franzosen deutsch, — zum erstenmale wieder seit Jahrhunderten, der Generalpostmeister Dr. v. Stephan fegte mit fester Hand das ganze fremde Gesindel aus der Amtssprache der Post hinaus, die deutsche Reichsgesetzgebung gab dem deutschen Volke fast reindeutsche Gesetze, in mehreren Staaten ergingen Befehle an die Behörden, sich im Verkehr mit dem Volke nach Kräften der Fremdwörter zu enthalten und zahlreiche Schriften und Zeitungsaufsätze suchten den Sinn für Sprachreinheit im Volke zu beleben. Der Zug der Zeit geht auf die Beseitigung der fremden Bestandteile unserer Sprache.

Wollen wir dem widerstreben? Selbst die Gegner der Sprachreinigung müssen zugeben, daß auf dem Gebiete unserer, das heißt der deutschen Kochkunst und Küche, die Sprachmengerei zu einer Blüte gediehen ist, welche uns dem gerechten Spott anderer Völker preisgiebt.

Wenn Herr von Malortie 1878 in einem seiner Werke sagt: daß er die Einführung deutscher Speisezettel für unmöglich halte, indem er Frankreich als die Wiege der Kochkunst und ihrer Verbesserungen erachte, so möchte ich darauf erwidern, daß die Wiege derselben im alten Rom stand; denn dieses ehemalige Kaiserreich hat uns gelehrt, wie „fein“ gespeist wird, wenn auch zu damaliger Zeit die Geschmacksverirrungen etwas ins Weite getrieben waren und man die Ausbeutung der vorzüglichsten Genüsse der Tafel bis zur Zeit Karls des Großen noch nicht

in der Weise verstand wie heute.*) Was die Verbesserungen anbelangt, so könnten dieselben nur darin zu suchen sein, daß Frankreich einen großen Teil der Benennungen und Bereitungsarten der Speisen dem Deutschen entnommen, seinem Sprachgebrauch angepaßt und als seine Erfindung und geistigen Erzeugnisse herausgegeben hat, wie z. B. Fricassée, Fricandeau, Ramequin, Meringue, Quenelle, Haché, Pannequet, Étuvée, Rôti u. s. w. Deutschland mußte sich dem fügen und zwar, wie bereits im Anfang bemerkt: Der Not gehorchend nicht dem eignen Triebe.

Zehn Jahre sind seit dem Ausspruche des Herrn von Malortie verflossen, Männer der Wissenschaft, Sprachgelehrte und deutsche Köche vereinigten sich, um die leidige Gewohnheit und Unnatur in unserem Vaterland, das so beliebte „Französeln“ der Speisezettel, hinwegzufegen, an dieser Veredelung deutscher Kochkunst zu arbeiten und somit das Trugbild französischer Unfehlbarkeit zu vernichten. Dem Zweigverein Dresden des allgemeinen deutschen Sprachvereins gebührt die Ehre, öffentlich für deutsche Benennungen der Speisen eingetreten zu sein und wenn dieser Verein bei Anfang seines Wirkens den wohlberechtigten Wunsch äußerte, daß auch an höherer Stelle seine Bestrebungen gewürdigt werden möchten, so ist dieser Wunsch insofern zur Freude aller in Erfüllung gegangen, als bereits auf fürstlichen Tafeln**) und besonders auf derjenigen unseres jugendlichen erhabenen

*) Vgl. Brillat Savarin: „Physiologie du goût“.

**) z. B. bei Sr. Hoheit dem Herzog Georg II. von Sachsen-Meiningen, Sr. Durchl. dem regierenden Fürsten von Reuß j. L. Heinrich XIV. und Sr. Königl. Hoheit dem Prinzen Friedrich August von Sachsen.

Kaisers Wilhelm II. nur reindeutsche Tafelkarten zu finden sind.

Was die Fremdausdrücke anbelangt, so sind dieselben vielfach unklar oder sie werden wenigstens in verschiedenem Sinne gebraucht und führen dadurch zu Mißverständnissen; Côtelette ist seinem Wesen und Namen nach soviel als Rippenschnitte, Rippchen, während man auch ein Wiegeschnitzel mit diesem Namen bezeichnet. Manche Fremdwörter haben in der Küchensprache einen anderen Sinn als im gewöhnlichen Leben. Unter Toast verstehen die meisten einen Trinkspruch, der Koch englisches Röstbrot. Dasselbe ist mit der Bedeutung der französischen Küchenausdrücke der Fall. Unter „Huhn mit Potage“ versteht man, namentlich in Mitteldeutschland, Huhn mit Mischgemüse oder sogenanntes Leipziger Allerlei, im Französischen ist aber Potage nur Suppe. Jeder, der des Französischen mächtig ist, wird sich unter Entrées Vorspeisen, Eingangsgerichte vorstellen; in der deutschen Kochkunst sind Entrées aber Zwischengerichte oder ganz genau bezeichnet „mittlere Voressen“. Will man jemand als einen Feinschmecker bezeichnen, so hüte man sich ja, dies einem Franzosen gegenüber mit dem französischen Worte gourmand zu thun. Denn ein gourmand ist ein Vielfraß; was wir aber auf gut deutsch „Gourmand“ nennen, heißt auf französich gastronome.

Zu dieser Unklarheit der Fremdausdrücke kommt noch die Verstümmelung der Speisebezeichnungen und die Versündigung gegen die Rechtschreibung hinzu, wie: Mayonnaise de poison (Giftsalat) statt poisson (Fisch), Gelatine de dindon (Truthahnleim) statt Galantine (Rollpastete). Verwenden wir deutsche Ausdrücke, dann wird kein Deutscher im unklaren sein, wie er auszusprechen und zu schreiben hat.

Dieses Ziel muß Jedem wünschenswert erscheinen, wünschenswert um der Ehre unserer Sprache, um der Deutlichkeit und Sprachrichtigkeit willen.

Als vor mehreren Jahren in der Verbands-Zeitschrift der deutschen Köche ein Aufruf erfolgte, und kurz darauf von seiten des deutschen Sprachvereins an hervorragende Vertreter der Kochkunst die Bitte erging: deutsche Speisekarten zu schreiben und im Bereich der Küche sich nur deutscher Ausdrücke zu bedienen, da sagten dieselben: Wir wollen die Speisen deutsch benennen, unsere Kunstausdrücke verdeutschen, aber gebt uns deutsche Worte, deutsche Bezeichnungen! Diesem Wunsche entgegen zu kommen verfaßte der Sprachverein ein Hilfsbüchlein, welches unter der Aufschrift: Verdeutschung der Speisekarte in allen Gauen unseres Vaterlandes Verbreitung fand. Dieses Werkchen, welches immerhin nur einen geringen Bruchteil der Küchenausdrücke enthält, zu ergänzen und meinen Berufsgenossen hier eine erschöpfende Verdeutschung der Speisen, Nahrungsmittel, Gebrauchsgegenstände und sonstigen fremdländischen Ausdrücke zu bieten, soll der Zweck dieses Buches sein.

Bei der Bearbeitung desselben bin ich von dem Grundsatze ausgegangen, die fremden Küchenausdrücke möglichst eingehend zu behandeln. Um dieses zu erzielen, mußten außer den französischen auch Speisebenennungen anderer Länder, die in der deutschen Küche vorkommen, mit aufgenommen werden. Eigennamen, sofern sie dem Nichtsprachkundigen keine Schwierigkeiten in der Aussprache bereiten, habe ich zum großen Teil beibehalten, während ich im entgegengesetzten Falle Verdeutschungen wählte, die die Art der Speise angeben. Hierbei habe ich die Vorschriften der bedeutendsten Fachschriftsteller benutzt.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß die Buchstaben-

folge in denjenigen Bezeichnungen der Speisen zu suchen ist, welche nach den Vorwötern: à, à la, au (aux) de (des) und en folgen, wie z. B.

Perche frite
— au gratin
— aux huîtres
— à l'Italienne

u. s. w.

Möge dieses Werk sich die Anerkennung aller vaterländisch Gesinnten, ganz besonders aber meiner deutschen Berufsgenossen erwerben und nicht etwa als ein Buch der Rechtschreibung fremdländischer Speisebezeichnungen benutzt werden, sondern wie die Aufschrift besagt: als ein

Verdeutschungs-Wörterbuch der Kochkunst und Küche.

Dresden, im Herbst 1888.

E. Lößnitzer.

Erklärung der gebrauchten Abkürzungen.

abgek.	bedeutet:	abgekürzt.
a. d.	=	aus dem.
altd.	=	altdeutsch.
altfr.	=	altfranzösisch.
amerik.	=	amerikanisch.
angebl.	=	angeblich.
arab.	=	arabisch.
bask.	=	baskisch.
ben.	=	benannt.
bes.	=	besonders.
betr.	=	betreffend(en).
böhm.	=	böhmisch.
bras.	=	brasilisch.
chin.	=	chinesisch.
dän.	=	dänisch.
dtsch.	=	deutsch.
ehm.	=	ehemals.
eig. od. eigentl.	bedeutet:	eigentlich.
engl.	bedeutet:	englisch.
engl.-amerik.	bedeutet:	englisch-amerikanisch.
entg.	bedeutet:	entgegen.
f.	=	für.
fr.	=	französisch.
gest.	=	gestorben.
gr.	=	griechisch.
hebr.	=	hebräisch.
holl.	=	holländisch.
it.	=	italienisch.
lat.	bedeutet:	lateinisch.
malay.	=	malayisch.
Mehrz.	=	Mehrzahl.
mlat.	=	mittellateinisch.
n.	=	nach.
nlat.	=	neulateinisch.
ostind.	=	ostindisch.
pers.	=	persisch.
peruan.	=	peruanisch.
poln.	=	polnisch.
port.	=	portugiesisch.
russ.	=	russisch.
s.	=	siehe.
s. a.	=	siehe auch.
schott.	=	schottisch.
schwed.	=	schwedisch.
slav.	=	slavisch.
sp. od. span.	=	spanisch.
spätlat.	=	spätlateinisch.
türk.	=	türkisch.
u.	=	und.
ungar.	=	ungarisch.
v.	=	von, vom.
venet.	=	venetisch.
vergl.	=	vergleiche.
wahrsch.	=	wahrscheinlich.
wörtl.	=	wörtlich.
z. B.	=	zum Beispiel.

A.

à fr. zu. à 1 Mark, zu 1 Mark.
Abaisse, fr., Teigboden, Unterrinde, — bei Pasteten u. Kuchen.
Abattis, fr., Klein od. Geräusch (v. Geflügel). [desselben.
Abavi od. Abavo, fr., äthiopischer Affenbrotbaum u. d. Früchte
abbrustoliren, it., anbrennen, rösten (z. B. Brotschnitten).
Aberdaine, eingesalzener Kabeljau, Laberdan.
Able, Ablette, fr., Weißfisch.
abpassiren, gelbrösten, gelbschwitzen.
Abricotié, fr., überzuckerter Aprikosenkern.
Abricots, fr., armenische Pflaumen, Aprikosen.
— à la Bourdalou, Aprikosen nach Bourdalou.
— à la Chantilly, gefüllte Aprikosen.
— à la Condé, Aprikosen mit Reis.
— confits, eingemachte Aprikosen.
— glacées, überglänzte Aprikosen.
— — en croustade, überglänzte Aprikosen in Kruste.
Absinth, gr., Wermutbranntwein, Absint.
Acapalti, sp., Pfeffer.
Achaja, ein griechischer Wein.
Achia od. Atchia, Essigfrüchte, Essiggurken.
Achillea, Achillenkraut, Schafgarbe.
Adams apple, engl., Edensapfel, ostindische Apfelsine.
Adelaide, Apfelsinensulz mit Maderowein.
Admiral, roter Schaumglühwein, Rotweinschaum.
Agar-Agar, Ceylonmoos (eine Algenart von gallertartiger Beschaffenheit).

Agneau, fr. Lamm.
— frit, gebackenes Lammfleisch.
— à la poulette, weißeingemachtes Lammfleisch.
Agnès Sorel, à l' — nach Agnes Sorel (Geliebte Karl's VII.).
Agrest, it, Sauersaft, Traubenmus.
Agriot, engl., Weichselkirsche.
Agrumen, mlat., Sauerfrüchte.
Aide, fr., Beikoch, Hilfskoch.
aigre, fr., sauer.
— doux, fr., sauersüß.
Aigrefin od. Aiglefin, fr., Schellfisch.
— au beurre moutarde, Schellfisch mit Senfbutter.
— à l'eau, gekochter Schellfisch.
— à l'Espagnole, Schellfisch auf spanische Art.
— à l'étouffade, gedämpfter Schellfisch.
— aux fines herbes, Schellfisch mit feinen Kräutern.
— frit, gebackener Schellfisch.
— à la Hollandaise, Schellfisch auf holländische Art.
Aiguillettes, fr., Fleischstreifen.
Ail, fr., Knoblauch.
— perlé, fr., Perlzwiebel, Perllauch.
Ailerons, fr., Flügelspitzen.
— de dinde, Truthahnflügel.
Ailloli, fr., provenzalische Butter, Knoblauchbutter.
Airelle, fr., Heidelbeere, Heidebeere.
— rouge, fr., Preißelbeere, Grangen, Mostjocken.
Ajo blanco, span., Knoblauchkaltschale.
Ajoutée, fr., Gemüsebeilage.
à l', à la, fr., nach, auf Art, mit, in, z. B. à la carte, nach der Karte; à la Française, auf französische Art; à la gelée, mit Sulz; à l'eau de sel, in Salzwasser (gekocht).
Alash, engl., Doppelkümmel.
Alberge, fr., Herzpfirsiche.

Alberge jaune, fr., Safranpfirsiche.
Albran, fr., junge Wildente.
Albuféra, à la — od. à la d' — nach Albuféra (ben. n. d. fr. Marschall: Louis Gabriel, Herzog v. Albuféra, gest. 1826).
Alburn, engl., Uckeley, — eine Art Weißfisch.
Ale, engl., Kraftbier.
Aleatico, süßer Gewürzwein (in Florenz und Elba).
Algérienne, à l' — algierisch, auf algierische Art.
Alhambra, à la — z. B. Glace à la Alhambra u. s. w.
Alicante, ein spanischer Wein (s. a. Tinto).
Alkaner, engl., Hausenblase.
Alkekengy, engl., Judenkirsche.
Alkermes, arab., ein (besonders in Italien beliebter) süßer Branntwein, s. a. Kermes.
Alkohol, arab., entwässerter Weingeist, Kraftgeist.
Allemande, à l' — fr., deutsch, auf deutsche Art.
Alliance-Braten, fr.-dtsch., Wiegebraten.
Alliance Neufchâtel, fr., Schaumpunsch von Rotwein.
All spice, engl., Gewürznelke, Gewürznägelein.
Almaviva, gestreifter Griespudding.
Almond, engl., Mandel.
— cake, engl., Mandelkuchen.
— milk, engl., Mandelmilch.
Alose, fr., Alse, Else, Maifisch.
— frite, fr., gebackene Alse.
Alouettes, fr., Lerchen.
— en domino, gefüllte Lerchen (in Trüffelhülle)
— farcies, gefüllte Lerchen.
— au gratin, Kruste von Lerchen, bekrustete (überkrustete) Lerchen.
— aux gros oignons, Lerchen in Zwiebeln.
— passées au lard, geröstete Lerchen.
— en petites croustades, Lerchen in Brotkrustchen.
— au riz, Lerchen mit Reis.
— rôties, gebratene Lerchen.

Alouettes en surtout, Lerchen in Teighülle.
Aloyau, fr., Schoßstück (vom Rind), englischer Braten.
Alsacienne, à l' — auf Elsässer Art, elsässisch.
Althée, fr., Eibisch, Wintermalve, s. a. Réglisse.
Alymeth, Glühwein.
Amandé, fr., Mandelmilchtrank.
Amandes, fr., Mandeln.
— cassées, geschälte Mandeln.
— en coques
— à craquer } Knack- (Krach-)mandeln.
— lissées, überzuckerte Mandeln.
— pralinées, gebrannte Mandeln.
Amarelle, Weinkirsche.
Ambassadrice, à l' — falsch: Amassadrice, auf Botschafterin-nen-Art, s. a. d. betr. Speisen.
Ambrosia, gr., Götterkost.
Ambrosinen, italienische Mandeln (die beste Art welche in den Handel kommt).
Amelode, fr., große Ölbeere (Olive).
Américaine, à l' — amerikanisch, auf amerikanische Art.
Ammonium od. kohlensaures Ammoniak, Hirschhorn-Salz. (Backpulver.)
Amourettes, fr., 1. Rückenmark (v. Ochsen, Kalb u. s. w.); 2. Pfaffenschnittchen.
— à la Villeroi, gebackenes Rückenmark nach Villeroi.
Ananas, malayisch, Königsapfel, Erdbeerdistel (Ananas).
— à la créole, fr., Reis-Ananas.
Anchois, fr.,
Anchovy, engl., } Sardellen, Gewürzsardellen.
Ancienne, à l' — nach Art der Alten (Griechen u. Römer), s. a. d. betr. Speisen.
Andarini, it., Eiform-Nudeln (von der Größe einer Erbse).
Andouille, fr., Weißwürstchen (v. Hühner, Schweins-, Kalb- od. Fischfleisch); Leberwurst.
— de fraise de veau, Kalbsgekröse-Würstchen.
Andouillette, fr., Kalbfleisch-Würstchen, Weißwürstchen.

Aneth, fr., Dill.
Angelica, Engelwurz.
Angleterre, à l' — englisch, auf englische Art.
Anguilla, engl., }
Anguille, fr., } Aal.
— à la bière, Aal in Bier.
— au bleu, Aal blau (blaugesotten).
— à la bourgeoise, Aal auf bürgerliche Art.
— à la broche, Aal am Spieß gebraten.
— farcie, gefüllter Aal.
— — à la Périgueux, gefüllter Aal mit Trüffeln.
— fumée, Spickaal, geräucherter Aal.
— glacée, gebratener Aal.
— à la maître d'hôtel, Aal auf Haushofmeister-Art.
— à la maréchal, Aal auf Marschall-Art.
— à la matelote, Seemannsgericht von Aal.
— en papillote, Aal in Papierhülle.
— à la poulette, weiß eingemachter Aal.
— à la reine, Aal auf Königinnen-Art.
— roulée, Aalrolle, Rollaal.
— — au four, gebratene Aalrolle od. Rollaal.
— au soleil, gebackene Aalschnitten mit Liebesapfeltunke.
— à la Tartare, gerösteter Aal mit kalter Senftunke; (auf Tataren-Art).
— au vin rouge, Aal in Rotwein.
Anguilotten, it., Sulz-Aal, gebeizter Aal.
Angurie, s. Arbuse.
Animalien, lat., tierische Körper, Fleischspeisen (entg. den Vegetabilien, s. d.).
Animellen, nlat., Kalbsgekröse.
Anis, fr., Anis.
— de Verdun, überzuckerte Aniskörner.
Anisette, fr., }
Anizette, engl., } Aniswasser, Anisbranntwein.

Anneaux, fr., Kringel, — ein kleines ringförmiges Gebäck.
Antilope, gr., Hirschgeiß, Hirschziege.
Apfelsine, Chinaapfel.
Api od. Pomme d'api, fr., Franz-Apfel.
Apicius (Eigennamen einiger Schlemmer zu Rom, die ihr ganzes Vermögen verpraßten, besonders der angebliche Verfasser des Hauptwerkes über die altrömische Kochkunst — Coelius Apicius —), ein Feinschmecker, Schlecker.
Appareils, fr., veralteter Ausdruck für Ingredienzen, s. d.
Appétit, fr., Eßlust.
Appetite-slices, engl., s. Appetitsbemmchen.
Appetitsbemmchen od. Appetitsbrötchen, fr.-deutsch, Leckerschnitte, Stulle mit gemischtem Aufschnitt, Leckerbrötchen.
Apple, engl., Apfel.
— butter, engl.-amerik., Apfelweintunke.
— pie, engl., Apfelpastete.
— slice, engl., Apfelschnitte.
— tart, engl., Apfeltorte, Apfelkuchen.
Apricose, armenische Pflaume.
Apricots, engl., armenische Pflaumen, Aprikosen.
— jam, engl., Aprikosenmus.
— pie, engl., Aprikosenpastete.
Aquavit, Branntweingeist, Gewürzbranntwein.
Arak, Reisbranntwein, Arack.
Arancini, Aranzini, it., Pommeranzenpasten.
Arbolade, fr., Birnenfladen, Birnenmostkuchen.
Arbouse, fr., Meerkirsche, Sandbeere.
Arbre fruitier, Fruchtbaum von Mandeln.
Arbuse, Wassermelone.
Archangel od. Arkhangel, d' — von Archangel, z. B. Longe de veau d'Archangel, Archangelsker Kalbsniere.
Ardelle, eau d' — fr., Nelkenwasser.
Argali, pers., Muffeltier, wildes Steinschaf.

Argenteuille, à l' — auf Argenteuiller Art, argenteuillisch.

Arlequin, fr., 1. Mischgericht aus Speiseresten; 2. buntes Speiseeis. [schlecht gleichen Namens).

Armagnac, à la d' — nach Armagnac (ben. n. d. alten fr. Ge-

Armenian cherry, engl., Weichselkirsche, Weinkirsche.

Armoise, fr., Beifuß.

Aroma, gr., Geruch-, Gewürzstoff; Duft, Wohlgeruch.

aromatisch, würzhaft, gewürzreich, würzig.

arrangiren, anordnen, einrichten.

Arrow-root, engl., Pfeilwurzelmehl.

Artichauts, fr., Artischocken.

— à la barigoule, Artischocken mit Pilzgehäck.

— au blanc, Artischocken in weißer Brühe.

— à la crème, Artischocken mit Rahmtunke.

— farcis, gefüllte Artischocken.

— frits, gebackene Artischocken.

— au naturel, gekochte Artischocken.

— à la Palffy, Artischocken nach Palffy.

— à la poivrade, Artischocken mit Pfeffertunke.

Artischocke, Erddorn, Erddistel.

Artois, d' — fr., gefüllte Blätterteigstreifen.

— — à l' — s. d. betr. Speisen.

Asparagus, engl., } Spargel.
Asperges, fr., }

Aspasie, à l' — nach Aspasia (ben. n. d. schönen u. geistreichen Athenerin gleichen Namens, Freundin des Sokrates und Perikles).

Asperges à la Béchamel, Spargel mit Rahmtunke.

— au beurre noir, Spargel mit brauner Butter.

— en blanquette, weißes Spargelgemüse.

— en branches, Stangenspargel.

— à la crème, Spargel in Rahm.

— frites, gebackener Spargel.

Asperges au gratin, überkrusteter Spargel.
— au jus, Spargel mit Fleischsaft.
— au parmesan, Spargel mit Parmerkäse. [spargel.
— en petits pois, Spargelschoten, grüne Spargelerbsen, Erbsen-
— vertes, grüner Spargel.
Aspérule, fr., Waldmeister. (Pflanze.)
Aspic, fr., Fleisch- oder Fischgallert. (Sulz.)
— de cervelles, gesulztes Kalbsgehirn.
— de crêtes de coq, gesulzte Hahnenkämme.
— à la demi-deuil, Fleischsulz mit Geflügel- und Trüffelmus.
— d'écrevisses, gesulzte Krebse (Krebsschweifchen).
— de filets de volaille, gesulzte Hühnerschnittchen.
— à la financière, Fleischsulz mit Gänseleber und Trüffeln.
— de foie gras, gesulzte Gänseleber.
— de homard, gesulzter Hummer.
— à la reine, Geflügel- (Hühner-)mus in Fleischsulz.
— de ris de veau, gesulzte Kalbsmilchner.
— de rognons, gesulzte Nieren.
— de volaille, Geflügel in Sulz.
assaisonniren, würzen, Geschmack geben.
Assiette, fr., Schüsselchen, Teller.
— volante, Beiteller, Nebengericht, fliegende Schüssel.
attachiren, anbraten.
Attelet, s. Hâtelet.
Attereaux, fr., Krustelspießchen.
— de dindon, Krustelspießchen von Truthahnbrüsten.
— aux huîtres, Krustelspießchen von Austern.
— de ris de veau, Krustelspießchen von Kalbsmilchner.
— à la Villeroi, Krustelspießchen nach Villeroi.
au, in der Mehrzahl aux, fr. mit dem, mit den, abgekürzt mit, von, im, z. B. au chocolat, von Schocklade; au four, im Ofen (gebraten); aux truffes, mit Trüffeln.
Auberge, fr. Gasthaus, Wirtshaus, Gasthof.

Aubergine, fr., Pomeranzen-Kürbis, Eierpflanze, Eierapfel.
— farcie, gefüllte Eierpflanze.
— au gratin, überkrustete Eierpflanze.
— grillée, geröstete Eierpflanze.
— à la Viard, gefüllte Eierpflanze.
Aurate, fr., Goldbirne.
Autoclav, gr.-lat., Selbstschließer, Dampfkochtopf.
Autrichienne, à l' — österreichisch, auf österreichische Art.
Avellanen od. Avellinen, it., große Haselnüsse, Avellanüsse.
Avernat, engl., burgundische Weintraube.
Avoine, fr., Hafer.
Azerole, fr., Hagebuttenbirne, Mispelbirne.
Azia, s. Achia.
Azyme, fr., Azymon od. Azymum, gr. s. Pain azyme.

B.

Baba, Walzenkuchen, Säulenkuchen, Kugelhupf.
— à la Française, französischer Kugelhupf.
— à la Polonaise, polnischer Kugelhupf.
Babirussa, malayisch, Schweinshirsch, Hirscheber.
Badger, engl., Dachs.
Badiane, fr. u. engl., Stern-Anis.
Bagration, à la — nach Bagration (ben. n. Fürst Bagration, russ. Feldherr, gest. 1812), s. a. d. betr. Speisen.
Bahlen, à la — s. Pahlen.
Baie de ronce, fr., Brombeere. [bad (wärmen od. kochen).
Bain-marie, fr., Wasserbadpfanne. au bain-marie, im Wasser-
Baiser, fr., gebackene Schaumnocke, Schaumball, Schaumzucker, Busserl (österreichisch).
— Torte, fr.-deutsch. Schaumtorte.

Bajoue, fr., Schweinskinnbacken.
— marinée, gebeizter Schweinskinnbacken.
Baking apple, engl., Backapfel, Bratapfel.
— pear, engl., Backbirne.
— powder, engl., Backpulver.
Balles de neige, fr., Schneeballen (eine süße Speise).
Ballon, fr., (v. Fleisch), Fleischkugel; gefüllte Fleischkugel.
Ballotine, fr., Kugel, Halbkugel; gefüllte Keule od. Schulterblatt.
— de volaille, fr., Halbkugel von Geflügel.
Balm, engl., Honigblume, Bienenkraut.
Balnamoon Skink, irische Hühnersuppe.
Balomba, Schaumgefrornes.
Banane, fr., Edenfeige, Adamsfeige.
Bangea, ostind., Kanarienbrot (aus den nußähnlichen Früchten des Kanarienbaumes bereitetes wohlschmeckendes Gebäck).
Bannock, engl., Haferkuchen.
Banquet, fr. u. engl., Gastgebot, Schmaus, Hochgelag, Fest, Gastmahl.
banquetiren, schmausen, tafeln.
Bar, richtiger Barbeau, s. d.
Baranki, russ., weiße Fastenkringel, Fastenbretzel.
Baraquilles, fr., Krustenpastetchen (v. Rebhühnern).
Barbarin, fr., kleine Meerbarbe.
Barbeau, fr., Barbe, Bartfisch.
— au bleu, blaugesottene Barbe.
— à l'étouffade, gedämpfte Barbe.
— frit, gebackene Barbe.
Barbel, engl., Barbe, Bartfisch.
Barberine, fr., Warzenkürbis.
Barberry, engl., Berberitze, Sauerdorn, Saurach.
barbiren, abschürfen, schuppen, häuten (der Fische).
Barboiteau, fr., Alant, Altfisch, s. a. Chevanne.
Barches, hebr., Segensbrot, Sabbatbrot.

Barde, fr., Speckplatte, Speckschnitte.
bardiren, in Speck hüllen, mit Speck belegen.
Bareszeg, poln., Rote-Rübensuppe.
Barigoule, à la — falsch Barrigoule (barigoule = eßbarer Blätterpilz, s. d. betr. Speisen).
Barley, engl., Gerste, Graupen.
— bread, Gerstenbrot.
— water, Gerstenschleim.
Barm, engl., Hefe, Hefen.
Barn break, engl., irländische Kümmelbrötchen.
Barras, à la — nach Barras (ben. n. Paul Barras, Mitglied der Executiv-Behörde der ersten franz. Republik, gest. 1829).
Barrow grease, engl., Schweinsfett.
Barse, engl., Bärschling, Barsch, Barse (Fisch).
Barszcze, russ., Rote-Rübensuppe.
Bartavelle, fr., rotfüßiges Rebhuhn.
Basilic, fr., Königskraut (Basilicum).
Bassotti, it., Dicknudeln.
Basting-ladle, engl., Schaumlöffel.
Bataten (a. d. Sprache v. Hayti), indische Windenknollen (den Erdäpfeln ähnliche Wurzelknollen der Batatenwinde).
Bàth cakes, engl., Kümmelbrötchen.
Bâtons, fr., Stangen od. Röllchen — je nach der Zubereitungsart.
— au fromage, Käsestangen.
— royaux, Blätterteigröllchen.
— de vanille, fr., Vanillenstangen.
Batterie de cuisine, fr., Küchengeschirr.
Batwinja, russ., kalte Gurkensuppe mit Roterübenblätter.
Bavaroise, fr., (eigentl. Baierin); 1. Siruptthee, 2. gestürzter Rahmschaum, gesulzter Rahmschnee.
— aux abricots, gestürzter Rahmschnee mit Aprikosen.
— aux amandes, gestürzter Rahmschnee mit süßen Mandeln.
— aux — amères, gestürzter Rahmschnee mit bitteren Mandeln.

Bavaroise aux avelines, gestürzter Rahmschnee mit Haselnüssen.
— au caramel, gestürzter Rahmschnee mit gebranntem Zucker.
— au cardinal, gefüllte Rahmschaumsulz von Schocklade.
— aux framboises, gestürzter Rahmschnee mit Himbeeren.
— aux fraises, gestürzter Rahmschnee mit Erdbeeren.
— aux groseilles, gestürzter Rahmschnee mit Johannisbeeren.
— aux macarons, gestürzter Rahmschaum mit Mandelzuckerbrot.
— aux — amers, gestürzter Rahmschaum mit Bitter-Mandelzuckerbrot.
— aux noix, gestürzter Rahmschaum mit Wallnüssen.
— aux pistaches, gestürzter Rahmschnee mit grünen Mandeln.
— au pumpernickel, gestürzter Rahmschnee mit westfälischem Schwarzbrot od. Pumpernickel.
— aux quatre fruits, gestürzter Rahmschnee mit viererlei Früchten.
— au thé vert, gestürzter Rahmschnee mit grünem Thee.
— aux violettes, gestürzter Rahmschnee mit Veilchengeruch.
Baveuse, Hirnröstschnitte.
Bay-leaves, engl., Lorbeerblätter.
Baynilha, span., Vanille.
Bayonnaise, à la — auf Bayonner Art.
Bean, engl., Bohne.
— flour, engl., Bohnenmehl.
Bear, engl., Bär.
— s paw, engl., Bärentatze.
Béarnaise, à la — auf Bearner Art, mit Bearner Tunke (Guß).
Beaten eggs, engl., Rühreier.
Béatilles, fr., Leckerbissen (als Füllung in Pastetchen und Torten; auch kleine Pastetchen, zu Kraftbrühe gegeben).
Beaufet, engl., Speisenausgabe, Anrichteschrank, Anrichtetisch.
Beauharnais, à la — nach Beauharnais (ben. n. Eugen v. Beauharnais, stellvertretender König v. Italien, angenommener Sohn Napoleons I.), s. a. d. betr. Speisen.
Beaune, fr., ein süßer Wein.

Beauvilliers, à la — nach Beauvilliers (ben. n. d. berühmten Pariser Speisewirt gleichen Namens, gest. 1829).
Beaver, engl., Biber.
Becafico, engl., Feigendrossel.
Bécasses, fr., Waldschnepfen.
— bardées, Schnepfen in Speckhülle.
— aux croutons, Schnepfen mit gerösteten Brotschnittchen.
— farcies aux truffes, Schnepfen mit Trüffeln gefüllt.
— au gratin, Kruste von Schnepfen.
— en papillotes, Schnepfen in Papierhülle.
— à la Périgord, Schnepfen mit Trüffeln.
— rôties, gebratene Schnepfen.
Bécassine, fr., Sumpfschnepfe (Bezeichnungen s. unter Bécasses).
Becfigue, fr., Feigendrossel, Feigenschnepfe.
Béchamel, fr., Rahmbrei (benannt nach dem Marquis von Béchamel, Haushofmeister Ludwigs XIV.).
— à la — nach Bechamel, od. mit Rahmtunke.
Bêche de mer, fr., s. Holothurien.
Bécune, fr., Meerhecht.
Bedeau, à la — auf Küster Art.
Beef, engl., Rind; Rindfleisch.
— fork, Fleischgabel.
— knife, Küchenmesser.
— marrow, Rindermark.
— steak, Rindsstück, gebratene Rindslendenschnitte.
— — à l'Anglaise, Rindslendenschnitte auf englische Art, englische Rindslendenschnitte.
— — à la Béarnaise, Rindslendenschnitte auf Bearner Art.
— — aux fines herbes, Rindslendenschnitte m. feinen Kräutern.
— — grillé, Rindslendenschnitte auf dem Rost gebraten.
— — pané, eingekrustete Rindslendenschnitte.
— — en papillote, Rindslendenschnitte in Papierhülle.
— — pie, Schüsselpastete von Rindslendenschnitten.

Beefsteak saignant, Rindslendenschnitte englisch gebraten.
— — aux obstacles, (gebratene) Rindslendenschnitte mit Hindernissen.
— — sauté, geschwungene (gesteifte) Rindslendenschnitte.
— — à la Tartare, Tatarfleisch, gehacktes Rindfleisch roh, rohes Wiegefleisch.
— — à la Nelson, Rindslendenschnitte nach Nelson.
— suet, Rindsfett.
— tea, Rindfleisch-Thee.
Beer, engl., Bier.
— soup, Biersuppe.
Beet, engl., Mangold, römischer Kohl.
— root, engl., rote Rübe.
Beignets, fr., Küchel, Krapfen, Schmalzgebackenes von —
— aux abricots, Aprikosen-Krapfen.
— aux amandes, Mandel-Krapfen.
— à l'ananas, Ananas-Krapfen.
— aux cerises, Kirsch-Krapfen.
— au chocolat, Schocladen-Krapfen.
— à la crème, Rahmbrei-Krapfen.
— au Dauphin, Hefenteigkrapfen mit Aprikosenmus.
— aux epinards, Spinatkrapfen.
— farcis, gefüllte Krapfen.
— aux fraises, Erdbeer-Krapfen.
— de frangipane, Milchmus-Krapfen.
— — aux confitures, Milchmus-Krapfen mit Zuckerfrüchten.
— aux groseilles, Johannisbeer-Krapfen.
— aux marrons, Kastanien-Krapfen.
— à la Marie Louise, gefüllte Hefenteigkrapfen (Pfannkuchen).
— à la Nemours, Nemourser Krapfen.
— aux nouilles, Nudel-Krapfen.
— à l'orange, Apfelsinen-Krapfen, gebackene Apfelsinen-Schnittchen.
— aux pêches, Pfirsich-Krapfen.

Beignets au Pignatelli, Brandteig-Krapfen mit Käse.
— aux poires, Birnen-Krapfen.
— aux — à la Duchesse, gefüllte Birnen-Krapfen.
— aux pommes, Apfel-Krapfen.
— aux — à la Princesse, Äpfel-Krapfen mit Aprikosenmus.
— aux — de terre, Erdäpfel-Krapfen.
— aux prunes, Pflaumen-Krapfen.
— aux reine-claudes, Königspflaumen-Krapfen.
— au riz, Reis-Krapfen.
— à la semoule, Gries-Krapfen.
— seringués, Spritzkuchen.
— soufflés, Auflauf-Krapfen, Brandteig-Krapfen.
— aux truffes, Trüffel-Krapfen.
— à la Villeroi, Krapfen nach Villeroi, Villeroi-Krapfen.
Bellevue, à la — in Fleischsulz.
Beluga, s. Bjeluga.
Bénédictins, fr., Mandel-Zuckerbrot.
Berberis, Berberitze, Sauerdorn, Essigdorn.
Bercy, à la — auf Bercyer Art.
Bergamotte, it., Fürstenbirne, — angeblich aus der Türkei nach Italien verpflanzt, und von da nach Deutschland gekommen.
Berlingos, fr., kleine Theekuchen mit Früchten.
Berlingozzo, it., Eierkuchen.
Berlions, s. Berlingos.
Besse, engl., Seewolf (Fisch).
Bette, fr., Mangold, römischer Kohl.
— rave, rote Rübe, rote Beete, Rohne.
Beurre, fr., Butter.
— affiné, Schmalzbutter, Schmelzbutter.
— d'alouettes, Lerchenbutter.
— d'anchois, Sardellenbutter.
— à l'Anglaise, englische Kräuterbutter.
— de bécasses, Schnepfenbutter.

Beurre à la Brabant, Brabanter Butter, Senfbutter m. Sardellen.
— de champignons, Tafelpilzbutter.
— d'échalottes, Eschlauchbutter.
— d'écrevisses, Krebsbutter.
— de faisan, Fasanenbutter.
— fondu, zerlassene Butter.
— frais, frische Butter.
— de fromage, Käsebutter.
— de gelinottes, Haselhühnerbutter.
— de grives, Krammetsvögelbutter.
— de harengs, Heringsbutter.
— de homards, Hummerbutter.
— à la maître d'hôtel, Haushofmeister= oder Petersilien=Butter.
— de Montpellier, Kräuterbutter (mit Öl).
— de mousserons, Knoblauchpilzbutter.
— de moutarde, Senfbutter.
— noir, braune Butter.
— de noisettes, Haselnußbutter.
— de perdreaux, Rebhühnerbutter.
— de persil, Petersilienbutter.
— à la ravigote, (grüne) Kräuterbutter.
— roux, braune Butter.
— salé, Salzbutter.
— de saumon fumé, Butter von geräuchertem Lachs.
— de truffes, Trüffelbutter.
Beurré blanc, fr., weiße Butter= oder Schmalzbirne.
— gris, fr., graue Butter= oder Schmalzbirne.
beurrer, fr , mit Butter dämpfen, in Butter dämpfen.
Bibernelle, Pimpinelle, Pimpernelle, Bibernelle.
Biddy, engl.=amerik., Hühnchen, Hähnchen, Küken.
Bière, fr., Bier.
Bièvre, fr., Biber.
— braisé, gedämpftes Biberfleisch.

Bifteck, s. Beefsteak.
Bigarade, fr., Warzen-Pomeranze, Kloster-Pomeranze.
Bigarelle, s. Bigarreau.
Bigarreau, fr., bunte Herzkirsche, spanische Kirsche.
Bigarrure, fr., buntes Mischgericht von Geflügelkeulen.
Bilberry, engl., Heidelbeere, Heidebeere, Blaubeere, Bickbeere, Aigelbeere (süddeutsch), Besing (märkisch).
Bill of fare, engl., Speisezettel.
Birambrot, fr., Bier-Kaltschale.
Bischof, Pomeranzen-Wein.
Biscotin, fr. u. engl., Zuckerplätzchen, Zuckerbrot.
Biscottes, fr., Mehlpfanzeln, Zuckerbrot, Zwieback.
— de Bruxelles, Brüsseler Schockladenbrot.
— meringuées, Zuckerbrot mit Eischaumguß.
— pralinées, Zuckerbrot mit gerösteten Mandeln.
Biscuit, fr. u. engl., Zuckerbrot, Süßzwieback.
— aux amandes, Zuckerbrot mit (süßen) Mandeln.
— aux — amères, Zuckerbrot mit bitteren Mandeln.
— aux avelines, Zuckerbrot mit Haselnüssen.
— — — grillées, Zuckerbrot mit gerösteten Haselnüssen.
— en caisse, Zuckerbrot in Papierkasten.
— à la Chantilly, gefülltes Zuckerbrot mit Schockladenguß.
— à la crème, Zuckerbrot mit Rahm, (Rahmschaum.)
— glacé, Zuckerbrot mit Guß.
— — à la Royale, Zuckerbrot mit Guß auf Königsart.
— à la Marathon, Marathoner Zuckerbrot.
— de mer, Schiffszwieback.
— à l'ordinaire, gewöhnliches od. einfaches Zuckerbrot.
— aux pistaches, Zuckerbrot mit grünen Mandeln.
— de Reims, Rheimser Zuckerbrot.
— roulé, gerolltes Zuckerbrot.
— de Savoie, Savoyer Zuckerbrot.
— en surprise, gefüllte Zuckerbrotkruste.

Biscuit à la vanille, Vanillen-Zuckerbrot.
Bisk, engl., }
Bisque, fr., } Kraftsuppe.
— d'écrevisses, Kraftsuppe von Krebsen.
— de volaille, Geflügel-Kraftsuppe.
Bisquit, s. Biscuit.
Bjeluga, russ., 1. Weißfisch; 2. russischer Name des Hausens (Fisch).
Black berry, engl., Brombeere.
— pudding, engl., Blutwurst, Rotwurst.
— strap, engl.-amerik., Rumtrank, Grog.
Blaireau, fr., Dachs.
— rôti, Dachsbraten.
Blanc, fr., helle Fleischbrühe.
— manger, fr., (eigentl. weiße Speise) Mandelsulz, Nußsulz, [gesulzte Mandelmilch.
— — aux amandes, Mandelsulz.
— — aux avelines, Haselnußsulz.
— — au cédrat, Mandelsulz mit eingemachter Citronenrinde.
— — au chocolat, Mandelsulz mit Schocklade.
— — à la crème, Mandelsulz mit Rahmschaum.
— — aux fraises, Mandelsulz mit Erdbeeren.
— — aux framboises, Mandelsulz mit Himbeeren.
— — au marasquin, Mandelsulz mit Maraskino.
— — marbré, gestreifte Mandelsulz.
— — aux pistaches, Grüne-Mandel-Sulz.
— — à la Reine, Mandelsulz mit Rahmschnee.
— — en rubans, gebänderte Mandelsulz.
— d'oeuf, fr., Eiweiß.
— de volaille, fr., Geflügelbrustfleisch.
blanchiren, wällen, abwällen, abbrühen, überkochen.
Blanquette, fr., 1. weißes Fleischgericht (Fisch- od. Gemüsegericht); 2. Zuckerbirne.
— d'agneau, weißes Lammfleischgericht.
— de chapon, weißes Kapaungericht.

Blanquette de dindon, weißes Truthahngericht.
— de mouton, weißes Hammelfleischgericht.
— de ris de veau, weißes Kalbs-Milchnergericht.
— de veau, weißes Kalbfleischgericht.
Blay, Bleak fish, engl., Blei, Bley, Bleihe (Fisch).
Blé sarrasin, fr., Buchweizen.
— de Turquie, türkischer Weizen, Mais, Welschkorn.
— vert, Grünkerne.
Bliny, russische Plinzen.
Blond de veau, fr., hellfarbiger Kalbfleischsaft, Kalbfleischgrund.
Blood pudding, engl., Blutwurst, Rotwurst.
Boar pig, engl., Frischling. [schule.
Boardinghouse, engl., Speisehaus, Garküche; Kosthaus, Kost-
Boberelle, Judenkirsche.
Boeuf, fr., Rindfleisch; Ochse.
— blanc, weißgedämpftes Rindfleisch.
— bouilli, gekochtes Rindfleisch.
— braisé, gedämpftes Rindfleisch. [Art.
— — à la Flamande, gedämpftes Rindfleisch auf Flamänder
— — à la Hongroise, gedämpftes Rindfleisch a. ungarische Art.
— — à l'Irlandaise, gedämpftes Rindfleisch auf irländische Art.
— — à l'Italienne, gedämpftes Rindfleisch auf italienische Art.
— — à la jardinière, gedämpftes Rindfleisch mit jungen Gemüsen.
— — au maréchal, gedämpftes Rindfleisch auf Marschall-Art.
— — à la Russe, gedämpftes Rindfleisch auf russische Art.
— à l'étuvée, braungedämpftes Rindfleisch.
— fumé, geräuchertes Rindfleisch, Rauchfleisch. [Art.
— — à la bourgeoise, geräuchertes Rindfleisch auf bürgerliche
— — à l'Espagnole, geräuchertes Rindfleisch auf spanische Art.
— — de Hambourg, Hamburger Rauchfleisch.
— — au raifort à l'orange, geräuchertes Rindfleisch mit Apfelsinen-Meerrettig.

Boeuf fumé à la Royale, geräuchertes Rindfleisch auf Königs-Art.
— à la mode, gewürzter Rinderbraten, Schmorbraten.
— au naturel, gekochtes Rindfleisch.
— à la Nelson, gebeiztes Rindfleisch nach Nelson.
— à la Royale, gebeiztes Rindfleisch auf Königs-Art.
— salé, Pökelrindfleisch.
— en surprise, gefülltes Rinds-Tafelstück.
Boffesen, Bauschkuchen, Schildkuchen, s. a. Pavesen.
Bohea, engl., schwarzer Thee.
Bohémienne, à la — böhmisch, auf böhmische Art.
Boiler, engl., Kochkessel.
Boissons, fr., Getränke.
— chaudes, warme Getränke.
— froides, kalte Getränke.
Bolet jaune, fr., Steinpilz.
Bombe, fr., gefüllte Speise; Füllgefrorenes. [m. Vanillen-Schaum).
— à l'Altenbourg, Altenburger Füllgefrorenes, (Schockladen-Eis
— de chou blanc, gefüllter Weißkrautkopf. [Schaum.
— à la Chinoise, chinesisches Füllgefrorenes, (Rumeis mit Thee-
— à l'Orientale, Füllgefrorenes auf morgenländische Art.
— à la Parisienne, Pariser Füllgefrorenes, (Erdbeer-Eis mit Ananas-Schaum).
— à la Ratisbonne, Regensburger Füllgefrorenes, (Grün-Mandel-Eis mit süßem Mandel-Schaum).
— à la Sicilienne, Sizilisches Füllgefrorenes, (Kastanien-Eis mit Vanillen-Schaum).
— variée, vermischtes Füllgefrorenes.
Bonbon, fr., Zuckerwerk, Zuckerplätzchen, Zuckerscheibchen, Zeltchen, Gutsel (rheinisch), Plätzchen, Zeltel, Küchel.
Bon Chrétien, fr., Christbirne, große Zuckerbirne.
Bonite, fr., Breitfisch (eine Art Makrele).
Borage, engl., Boretsch, Gurkenkraut.
Bordelaise, à la — auf Bordeauxer Art.

Bordure, fr., Einfassung, Randverzierung, Sulzrand, gebacк. Rand.
— d'adragant, Schüsselrand von Bocksdornharz.
— d'argent, silberner Schlüsselrand.
— d'aspic, gestürzter Fleischsulz-Rand, Sulzrand. [Früchten.
— de fruits, gestürzter Rand mit Früchten, Sulzrand mit
— — — à la Milanaise, Mailänder Sulzrand mit Früchten.
— de gelée, Weinsulzrand.
— — à la Macédoine, Weinsulzrand mit gemischten Früchten.
— de légumes, gestürzter Gemüserand.
— de nouilles, Nudelrand, Nudelteigrand.
— de pain blanc, Schüsselrand von Weißbrot.
— de pommes de terre, gebackener Erdäpfelrand.
— de riz, gebackener Reisrand.
— — — à la Duchesse, gebackener Reisrand mit Früchten.
— — — à la Toulouse, gebackener Reisrand auf Toulouser Art, Toulouser Mischgericht in Reisrand.
Borscz od. Borstsch, s. Barszcze.
Boschas, engl., Wildente.
Bosse du cerf en salade, fr., Hirschkolben-Salat.
Bossy, engl.-amerik., Kalb.
Botwinje, s. Batwinja.
Bouchées, fr., Mundbissen, kleine Pastetchen, s. a. Pâtés.
— de dames, kleine Rahmkuchen.
— aux écrevisses, Krebspastetchen.
— aux homards, Hummernpastetchen.
— aux huîtres, Austernpastetchen.
— de mauviettes, Lerchenpastetchen.
— de poisson, Fischpastetchen.
— à l'Infante, Kronprinz-Pastetchen.
— au Prince, Fettammer-Pastetchen mit Trüffeln.
— à la Reine, Königin-Pastetchen (mit Hühnermus).
— au St. Hubert, Pastetchen mit Wildmus.
Bouchet, fr., Zimmtwasser.

Bouchet poir, fr., Zuckerbirne.
Boudins, fr., Würstchen, Würste.
— blancs, Weißwürste, Leberwürste.
— de chevreuil, Rehwürstchen.
— d'écrevisses, Krebswürstchen.
— de faisans, Fasanenwürstchen.
— de foie d'oie gras, Gänseleberwürstchen.
— de gelinottes, Haselhühnerwürstchen.
— de lièvre, Hasenwürstchen.
— noirs, Blutwürstchen.
— — de sanglier, Wildschweinswürstchen.
— de perdreaux, Rebhühnerwürstchen.
— de volaille, Geflügelwürstchen.

au Richelieu = mit Trüffeln.
à la Soubise = mit Zwiebelmus.

bouffiren, blasig auflaufen, auseinander gehen.
Bouillabesse od. Bouillabaisse, Provenzalische Fischsuppe.
Bouillie, fr., Milchmehlbrei, Milchmus.
— à la crème, Milchmus mit Rahmschaum.
— de salep, Salepmus.
— simple, Kindsmus.
— à la Turque, Türkisches Reismus.
Bouilloire, fr., Kochkessel.
Bouillon, fr., Fleischbrühe.
— de racines, Wurzelbrühe.
— — à la maigre, Fastenwurzelbrühe.
— sec, trockene Fleischbrühe, Fleischglanz.
— en tablette, Suppentafel, Fleischbrühtafel.
Boule de farine, fr., Mehlkloß.
— de pommes de terre, Erdäpfelkloß.
Boulette, fr., (gebratenes) Fleischklößchen (v. Gar-Fleisch), Knopf od. Knöpflein (süddeutsch).
Boulognaise, à la — auf Boulogner Art, — s. a. d. betr. Speisen.
Bouquet garni, fr., Würzbüschel (von Petersilie, Lorbeerblatt u. s. w.).

Bourdaloue, à la — nach Bourdaloue. (ben. n. d. Pater Louis Bourdaloue 1632—1704), s. a. die betr. Speisen.
Bourdin, fr., dunkelrote Pfirsiche.
Bourdine, fr., Knoblauchsuppe.
Bourgeoise, à la — bürgerlich, auf bürgerliche Art.
Bourguignonne, à la — burgundisch, auf Burgunder Art.
Bourride, Provenzalische Fischsuppe mit Knoblauchbutter.
Boursière, fr., Beutelkrabbe, Beutelkrebs.
Bouteille, fr., Flasche, Buddel.
Bowle, gekühlter Würz- od. Weintrank, Bole, Schale, Napf.
Braga, russ., Hafermehlbier.
Brain, engl., Gehirn, Bregen.
Braise, fr., fette Dämpfbrühe.
Braisière, fr., Dämpfpfanne, Schmorpfanne.
braisiren, dämpfen, weiß dämpfen (in fetter Brühe).
Bramble-berry, engl., Brombeere.
Brancos, port., Lissabonischer Mehl- od. Staubzucker.
Brandade de morue, Stockfisch auf provenzalische Art.
Brandy, engl., Franzbranntwein.
Branne-mouton, fr., ein Wein.
Brawn, engl., Pökelfleisch.
Bread, engl., Brot.
— broth, Brotsuppe.
Breakfast, engl., Frühstück.
Bream, engl., Brasse, Bresse, Brachse (Fisch).
Breast, engl., Brust (v. Kalb, Hammel u. s. w.).
Brebis, fr., Schaf, Mutterschaf.
Brème, fr., Brasse, Bresse, Brachse (Fisch). [Kapaun a. d. Bresse.
Bresse, de la — aus der Bresse, z. B. Chapon de la Bresse,
Bret, engl., Scholle (Fisch).
Brétonne, à la — bretagnisch, auf Bretagner Art.
Brewis, engl., Brotsuppe.
Bric-bat, fr., Würfelkäse.

Bride cake, engl., Hochzeitskuchen.
bridiren, zurichten, in Form bringen.
Brie, fr., Abkürzung f. Fromage de Brie, s. d.
Brignolen, Schälpflaumen.
Brioche, fr., Seherkuchen, Weissagerkuchen, Heilsbotenkuchen.
— chaude, warmer Heilsbotenkuchen.
— — au vin de Madère, warmer Heilsbotenkuchen mit Maderawein.
— aux raisins de Corinthe, Heilsbotenkuchen m. kleinen Backweinbeeren.
Brisolettes, fr., (gebratene) Fleischklößchen (v. Roh-Fleisch).
Broad bean, engl., Puffbohne, Saubohne, Sumpfbohne.
— bill, engl.-amerik., Wildente.
Broche, fr., Bratspieß.
— à la — am Spieß gebraten.
Brochet, fr., Hecht.
— au Béchamel, Hecht mit Rahmtunke.
— au bleu, Hecht blaugesotten.
— à la bourgeoise, Hecht auf bürgerliche Art.
— à la broche, Hecht am Spieß gebraten.
— à la Chambord, Hecht nach Chambord.
— aux écrevisses, Hecht mit Krebsschweifchen.
— à l'étouffade, gedämpfter Hecht.
— farci, gefüllter Hecht.
— frit, gebackener Hecht.
— à la Hongroise, Hecht auf ungarische Art.
— au manteau, Krusten-Hecht, Hecht im Krusten-Mantel.
— au parmesan, Hecht mit Parmer Käse.
— à la peluche, Hecht mit Petersilie.
— piqué, gespickter Hecht.
— — au four, gespickter Hecht im Ofen gebraten.
— à la raifort, Hecht mit Meerrettig.
— à la Tartare, gerösteter Hecht mit kalter Senftunke.
Brochette, fr., kleiner Bratspieß.

Brocket, engl., Spießer, Spießhirsch.
Brocoli od. Broccoli, it., Blumenkohl, Sprossenkohl, Spargelkohl, Sprutenkohl.
Bromatologie, gr., Nahrungsmittellehre, Lehre von den Speisen und Getränken.
bromatologisch, nahrungskundlich.
Broquart, fr., Spießer, Spießhirsch.
Broth, engl., Fleischbrühe, Fleischsuppe.
Brouet, fr., süße Milchsuppe mit Eiern.
Brugnon, fr., Blutpfirsiche.
Brünellen, s. Brignolen.
Brunoise, fr., (abgek. f. Potage brunoise) Brünner Suppe.
Brussels sprouts, engl., Rosenkohl, Brüsseler Kohl.
Buck, engl., Rehbock.
— wheat, engl., Buchweizen, Heidekorn.
Buffet, fr. u. engl., Speisen-Ausgabe, Anrichtetisch, Anrichteschrank.
—, Hamburger — Speisenauslage.
Buisson, fr., Busch.
—, en — in Spitzsäulen- (Busch-) Form.
— d'écrevisses, Busch von Krebsen.
— de homards, Busch von Hummern.
— de truffes noires, Busch (Spitzsäule) von Trüffeln.
Bul, engl., Butte, Plattfisch.
Bulb, engl., Zwiebel.
Bulka, russ., Franzbrot, Semmel.
Bulotschnik, russ., Bäcker.
Bun, engl., Brotkuchen.
Burbot, engl., Stichling (Fisch).
Burrel, engl., rote Butterbirne.
Burt, engl., Platteis, Plattfisch, Scholle.
Bustard, engl., Trappe.
Butor, fr., Rohrdommel.
Buttered egg, engl., Rührei.

Butwink, engl., Kiebitz.
Byron od. Lord Byron, au — nach Byron (ben. n. d. engl. Dichter gleichen Namens, 1788—1824).

C.

Cabaret, fr., 1. Wirtshaus, Schänke; 2. Kaffee- od. Theebret.
Cabaretier, fr., Schänkwirt.
Cabbage, engl., Kohl.
— lettuce, Krauskohl, Grünkohl.
— turnip, Kohlrübe, Wrucken (österreichisch u. pommerisch).
Cabillaud, fr., Kabliau, Kabeljau.
— au court-bouillon, Kabeljau in kurzer Brühe (gekocht).
— à la crème, Kabeljau mit Rahmtunke.
— à l'eau de sel, gekochter Kabeljau.
— aux écrevisses, Kabeljau mit Krebsschweifchen.
— à l'étouffade, gedämpfter Kabeljau.
— frit, gebackener Kabeljau.
— aux huîtres, Kabeljau mit Austern.
— au maître d'hôtel, Kabeljau auf Haushofmeister-Art.
Caboose, engl., Schiffsküche.
Cacao, fr. u. engl., Kakao.
— vero, entöltes Kakaopulver.
Cacha, richtiger Kascha, russ., Grütze, Grützbrei.
— à l'ananas, Ananas-Grütze.
Café, fr., Kaffee; Kaffeehaus.
— glace, gefrorener Kaffee, Eiskaffee.
— restaurant, Kaffeehaus mit Gastwirtschaft.
— rôti, gebrannter Kaffee.
Cafétier, fr., Kaffeehauswirt, Kaffeeschänk, Kaffeewirt.
Cafétière, fr., Kaffeewirtin; Kaffeetopf, Kaffeekanne.

Caillebotte, fr., Zieger, Doppen (süddeutsch), Quark, weißer Käse, Käsematte, Topfen.

Cailles, fr., Wachteln.

— à la broche, Wachteln am Spieß gebraten.

— au chasseur, Wachteln auf Jäger-Art.

— farcies, gefüllte Wachteln.

— — à l'aspic, gefüllte Wachteln in Fleischsulz.

— à la financière, Wachteln mit reichem Mischgericht.

— aux fines herbes, Wachteln mit feinen Kräutern.

— — — — en caisse, Wachteln mit feinen Kräutern in Papierkasten.

— au gratin, Kruste von Wachteln, bekrustete (überkrustete) Wachteln.

— à la jardinière, Wachteln mit feinem Mischgemüse.

— à la Mirepoix, gebeizte Wachteln am Spieß gebraten.

— au polenta à l'Italienne, Wachteln mit Käsemus.

— rôties, gebratene Wachteln.

— au vin du Rhin, Wachteln in Rheinwein.

Caisses, fr., Kästchen, Papierkästchen.

— d'alouettes, Lerchen in Papierkästchen.

— — au gratin, überkrustete Lerchen in Papierkästchen.

— de cailles, Wachteln in Papierkästchen.

— — — au gratin, überkrustete Wachteln in Papierkästchen.

— — — à la Périgueux, Wachteln mit Trüffeln in Papierkästchen.

— de cervelles de veau, Kalbshirn in Papierkästchen.

— de champignons, Tafelpilze in Papierkästchen.

— de filets de faisans, Fasanenschnittchen in Papierkästchen.

— — — — perdreaux, Rebhühnerschnittchen in Papierkästchen.

— — — — truites, Forellenschnittchen in Papierkästchen.

— de foie gras, Gänseleber in Papierkästchen.

— — — — aux truffes, Gänseleber mit Trüffeln in Papierkästchen.

Caisses de grives, Krammetsvögel in Papierkästchen. [kästchen.
— — — au gratin, überkrustete Krammetsvögel in Papier-
— de homards, Hummern in Papierkästchen.
— — — au diplomate, Mischgericht von Hummern und Trüffeln in Papierkästchen.
— aux huîtres, Austern in Papierkästchen.
— de laitances de carpes, Karpfen-Milchner in Papierkästchen.
— d'ortolans, Fettammern in Papierkästchen.
— de queues d'écrevisses, Krebsschwänzchen in Papierkästchen.
— de ris de veau, Kalbs-Milchner in Papierkästchen.
Cake, engl., Kuchen; Stolle; Wecke. Cakes, Mehrz. kleine Kuchen; Törtchen; Zuckerbrot, englischer Kuchen.
—, Albany — Albany-Kuchen.
—, American — amerikanische Kuchen.
—, Banbury — gefüllte Bröselkuchen mit Pomeranzenschalen.
—, Cheese — Quark- (Käse-) Törtchen.
—, Christmas — Weihnachts-Kuchen.
—, Fruit — Fruchtkuchen.
Cake bread, engl., Weißbrot, Semmel.
Calamus, engl., Kalmus.
Calapé, fr., Mischgericht von Schildkröten.
Caldo, spanische Schweinefleischsuppe.
Calf, engl., Kalb.
— s-feet, Kalbsfüße.
— s-head, Kalbskopf. [name, s. a. d. betr. Speisen).
Callinwood, à la — nach Callinwood (wahrsch. engl. Eigen-
Callo, s. Xiphias.
Calville, fr. u. engl., Kantapfel, Erdbeerapfel. [Käse.
Camembert, fr., abgek. f. Fromage de Camembert, Camembert-
Campichello, Apfelsinen-Rotweinpunsch.
Campine, fr., junges Masthühnchen.
Canapés, fr., 1. belegte Schnitten, belegtes Röstbrot. 2. Blätterteigschnitten mit Fruchtmus.

Canapés d'anchois, Röstbrotschnitten mit Sardellen.
— — — à la rémoulade, Röstbrotschnitten mit Kräuterguß und Sardellen.
— à la Russe, russische Schnitten.
— de saumon fumé, Röstbrotschnitten mit geräuchertem Lachs.
— à la Strasbourg, Straßburger Röstbrotschnitten.
Canard, fr., Ente.
— à l'Albuféra, Ente mit Trüffeln in Malagatunke.
— à la chipolata, Ente mit Würstchen (und Zwiebeln).
— farci, gefüllte Ente.
— à la Française, Ente auf französische Art, (gespickte Ente mit Kastanien.
— à l'Italienne, Ente auf italienische Art, (gedämpfte Ente mit Kräutern).
— aux olives, Ente mit Oelbeeren.
— à la Provençale, Ente auf provenzalische Art, (Ente mit Zwiebeln).
— rôti, gebratene Ente.
— sauvage, Wildente.
— — à la bigarade, Wildente mit Pomeranzen (tunke).
— — en salmis, brauneingemachte Wildente.
candiren, überzuckern, verzuckern.
Candis, Kristallzucker, Glaszucker, Kandelzucker, Zuckerkand.
Canelle od. Cannelle, fr., Zimmtrinde.
Canepetière, fr., kleine Trappe, Zwergtrappe.
Caneton, fr., junge Ente, s. a. Canard.
Canette, fr., junge Wildente, s. a. Canard sauvage.
Cange, fr., dicker Reisschleim, Reismehlbrei.
Cannelas, fr., überzuckerter Zimmt.
Cannelons, fr., Hohlhippen, Röhrchen, Blätterteigröhrchen.
— à la financière, Röhrchen mit reicher Fülle.
— de foie gras, Röhrchen mit Gänseleber.
— à la Française, französische Röhrchen.
— frits, gebackene Röhrchen.
— — aux avelines, gebackene Röhrchen mit Haselnüssen.

Cannelons frits aux cerises, gebackene Röhrchen mit Kirschen.
— — à la crème, gebackene Röhrchen mit Rahmschaum.
— — aux fraises, gebackene Röhrchen mit Erdbeeren.
— — aux framboises, gebackene Röhrchen mit Himbeeren.
— — à la marmelade d'abricots, gebackene Röhrchen mit Aprikosenmus.
— — aux pistaches, gebackene Röhrchen mit grünen Mandeln.
— — à la Pithiviers, gebackene Röhrchen mit Mandelschaum.
— — au St. Simon, gebackene Röhrchen mit Apfelmus und grünen Mandeln.
— de gibier, Röhrchen mit Wildpretfülle.
— — — aux truffes, Röhrchen mit Wildpret- u. Trüffelfülle.
— à la Milanaise, Mailänder (Käse) Krusteln.
— à la Polonaise, polnische Röhrchen (mit Hühnermus).
— à la Reine, Röhrchen auf Königinnen-Art (mit Geflügelmus).
— aux saucisses, Röhrchen mit Bratwürsten.
— au St. Hubert, Röhrchen mit Wildmus.
— de volaille, Röhrchen mit Geflügelfülle.
Cantaloup, fr., } Warzenmelone, Beulenmelone,
Cantelope, engl.-amerik., } Muskatmelone.
Caper, engl., Kaper.
Capilotade, fr u. engl., braunes Würzfleisch, gewürztes Mischgericht, Rester-Gericht.
Capisantis, Muschelschalen, s. a. Coquilles.
— de cervelles de veau, Kalbshirn in Muscheln.
— à la Milanaise, Mailänder Mischgericht (Hühnerschnittchen mit Reis) in Muscheln.
Capon, engl., Kapaun.
Câpre, fr., Kaper.
Capri, à la — auf caprische Art.
Capsicum, nlat., spanischer Pfeffer.
Carabanzes, s. Garbanzos.
Carafe, fr., Tafelflasche, Kristallflasche, Wasserflasche.
Carafon, fr., 1. Kühleimer; 2. Fläschchen.

Caramel, fr., gebrannter Zucker = (7. Grad des Zuckerkochens), Zuckerfarbe, — Würzzucker — Zuckersteinchen, Zuckerzlätzchen.
Caraway, engl., Kümmel, Karbe.
Carbonade, Carbonnade, fr., gebratenes Rückenstück, Nierenstück.
— de cochon, gebratenes Schweinsrückenstück.
— de mouton, Hammelrückenstück.
— — — braisée, gedämpftes Hammelrückenstück.
— — — au jus, Hammelrückenstück mit Fleischsaft. [müse.
— — — à la Macédoine, Hammelrückenstück mit Mischge-
— — — à la Nivernaise, Hammelrückenstück mit (olivenförmigen) Rüben.
— de veau, Kalbsrückenstück.
Carcasse, fr., Gerippe, Rumpf.
Cardamomes, fr., } Edenkörner, s. a. Kardamom.
Cardamoms, engl.,
Cardoons, engl., } spanische Artischocken, Distelkohl,
Cardons, fr., Golddisteln.
— à la moëlle, spanische Artischocken mit Rindermark.
— au parmesan, spanische Artischocken mit Parmer Käse.
Carême, fr., Fastenzeit. [Carêm, gest. 1833).
—, à la — nach Carême (ben. n. d. berühmten fr. Koch Antoine
Carlock, engl., Hausenblase.
Carminade, s. Carbonade. [Möhren, Mohrrübchen.
Carottes, fr., Möhren, Mohrrüben, gelbe Rüben; — kleine
— à la bourgeoise, Mohrrübchen auf bürgerliche Art (mit Fleischbrühe).
— à la Flamande, Mohrrübchen auf flämische Art (mit Rahm).
— à la Grétry, Mohrrübchen nach Grétry
Carp, engl., } Karpfen.
Carpe, fr., [Alten.
— à l'ancienne, angeschlagener Karpfen, Karpfen nach Art der
— à la bière, Karpfen in Bier gesotten.
— au bleu, Karpfen blaugesotten.

Carpe à la Bohémienne, Karpfen auf böhmische Art.
— à la Bourguignonne, Karpfen in Burgunder.
— à la broche, Karpfen am Spieß gebraten.
— à la Chambord, Karpfen nach Chambord.
— à l'étuvée, gedämpfter Karpfen.
— — — aux laitances, gedämpfter Karpfen mit Milchner.
— farcie, gefüllter Karpfen.
— au four, Karpfen im Ofen gebraten.
— frite, gebackener Karpfen.
— à la hussarde, gebeizter Karpfen auf dem Rost gebraten.
— en matelote, Seemannsgericht von Karpfen.
— miroitée, Spiegelkarpfen.
— piquée, gespickter Karpfen. [Art.
— à la Polonaise, polnischer Karpfen, Karpfen auf polnische
— au raifort, Karpfen mit Meerrettig.
— à la Régence, Karpfen auf Landesherren-Art.
— au vin rouge, Karpfen in Rotwein (gekocht).
Carpie, fr., Karpfenklein.
Carré, fr., Rippenstück, Rückenstück.
— de chevreuil, Rehrippenstück.
— — — à la broche, Rehrippenstück am Spieß gebraten.
— de mouton, Hammelrippenstück. [gunder.
— — — à la Bourguignonne, Hammelrippenstück in Bur-
— — — à la Soubise, Hammelrippenstück mit weißem Zwiebelmus.
— de porc frais, Schweinsrippenstück, Rippespeer. [äpfeln.
— — — — aux tomates, Schweinsrippenstück mit Liebes-
— de veau, Kalbsrippenstück.
— — — farci, gefülltes Kalbsrippenstück. [müsen.
— — — à la jardinière, Kalbsrippenstück mit jungen Ge-
— — — à la Périgueux, Kalbsrippenstück mit Trüffeln.
— — — piqué, gespicktes Kalbsrippenstück.
Carrelet, fr., Glatt-Butte.

Carri, s. Curry u. Kari.
Carte, fr., Karte; Speisezettel.
—, à la — nach der Karte.
Carviol, Blumenkohl. [enthalten ist.
Casein, Käsestoff, welcher in der tierischen Milch und im Eidotter
Casserole, fr., Schmortiegel, Kochpfanne, (rundes) Kochgefäß, Reindl (österreichisch).
— au riz, Reiskruste. [tertem Geflügelfleisch.
— — — d'un émincé de volaille, Reiskruste mit geblät-
— — — d'une escalopes de grives, Reiskruste mit Rundschnittchen von Krammetsvögeln.
— — — à la financière, Reiskruste mit reichem Mischgericht.
— — — à la Marigny, Reiskruste auf Marigny-Art (mit Taubenbrüsten, Gänseleber und Trüffeln).
— — — à la Reine, Reiskruste mit Geflügelgehäck.
— — — à la Toulouse, Reiskruste mit Toulouser Mischgericht.
Cassia, lat., auch Cassienrinde, Mutterzimt.
Cassis, fr., schwarzer Johannisbeerbranntwein.
Cassolettes, fr., 1. Räucherpfännchen; 2. Würzgestell; 3. Pastetchen.
— de riz, Reismuspastetchen.
— de nouilles, Nudelpastetchen.
Cassonade, fr., Rohzucker, Mehlzucker.
Castiglione, à la — nach Castiglione (ben. n. d. fr. Marschall Augereau, Herzog v. Castiglione, gest. 1816).
Castor, fr., Biber. [bes. im 14. Jahrh.).
Catalane, à la — auf Katalonier Art (abenteuernde Söldlinge,
Catchup, s. Ketchup.
Cat fish, engl., Wels, Weller.
Caudle, engl., Weinschaum, Schaumglühwein, Eierwein, Brautsuppe. — Haferschleim mit Wein.
Cauliflower, engl., Blumenkohl.
Caviar, fr., Störrogen, Pökelrogen, Kaviar.

Cayenne, spanischer Pfeffer.
Cedrat, eingemachte Citronenrinde.
Céleri, fr., Eppich (Sellerie).
— en branches, Stangen-Eppich.
— à la crème, Eppich in Rahm.
— à l'Espagnole, braunes Eppichgemüse.
— raves, Eppichwurzeln, Wurzeleppich.
— à la Reine, gebackener Eppich mit Zuckerguß.
— à la Villeroi, gebackener Eppich nach Villeroi.
Celery, engl., Eppich (Sellerie).
Célestine, à la — auf Cölestiner Art (ben. n. d. Cölestiner Mönchs-Orden — gegründet 1254 v. Peter von Murrhone, später Papst Cölestin V.), s. a. d. betr. Speisen.
Cèpe od. Ceps, fr., Löcherpilze.
— à la Béchamel, Pilze in Rahmtunke.
— à la Pétersbourg, Pilze auf Petersburger Art (mit Sauerrahm).
Cercelle, fr., Kriechente, Krickente; s. a. Sarcelle.
Cerf, fr., Hirsch.
Cerfeuil, fr., Kerbel, Körbel.
Cerises, fr., Kirschen.
— nouvelles, frische Kirschen.
Cerisette, fr., Kirschpflaume, getrocknete Kirsche.
Cervelatwurst, Hirnwurst, Brägenwurst, Schlackwurst.
Cervelle, fr., Gehirn, Brägen.
— de veau, Kalbsgehirn.
— — — à l'aspic, Kalbsgehirn in Fleischsulz, gesulztes Kalbsgehirn.
— — — en matelote, Seemannsgericht von Kalbsgehirn.
— — — à la poulette, weißeingemachtes Kalbsgehirn.
— — — à la ravigote, Kalbsgehirn mit saurer Kräutertunke.
— — — en salade, Salat von Kalbsgehirn.
Chabot, fr., Bars, Kaulbarsch, s. a. Perche.
Chabrillou, fr., Ziegenkäse.
Chalotte, s. Échalotte.

Chambord, à la — nach Chambord (ben. n. dem Grafen von Chambord, bourbonischer Kronbewerber Heinrichs V.), s. a. d. betr. Speisen.

Chamois, fr., Gemse.

— à la Tyrolienne, (gebeizter) Gemsenbraten auf Tiroler Art.

Champagner, fr., Schaumwein, Seckt.

— frappé, geeister Schaumwein, in Eis gekühlter Schaumwein.

Champignons, fr., Tafelpilze.

— à la Béchamel, Tafelpilze in Rahmtunke.

— en capisantis, Tafelpilze in Muscheln.

— émincés, geblätterte Tafelpilze.

— — aux fines herbes, geblätterte Tafelpilze mit feinen [Kräutern.

— farcis, gefüllte Tafelpilze.

— Ketchup, Tafelpilz-Würze.

— têtes, Tafelpilzköpfe.

Chanfaina, spanisches Lebergericht.

Chanterelle jaunâtre, fr., Eierpilz, Pfefferling, Pfifferling.

Chantilly, fr., kalte Ölschaumtunke.

—, à la — auf Chantilly-Art, s. a. d. betr. Speisen.

Chapillotade, s. Capilotade.

Chapon, fr., Kapphahn, Kapaun.

— braisé, gedämpfter Kapaun.

— en bigarrure, buntes Mischgericht von Kapauner-Keu- [len.

— à la Chevry, Kapaun mit gefüllten Zwiebel-Ringen.

— farci aux truffes, Kapaun mit Trüffeln gefüllt.

— à la financière, Kapaun mit reichem Mischgericht.

— en galantine, Rollpastete von Kapaun.

— aux huîtres, Kapaun mit Austern.

— à l'Indienne, Kapaun mit indischer Würztunke.

— à la Macédoine, Kapaun mit Mischgemüse.

— à la Normande, Kapaun auf normannische Art.

— aux nouilles, Kapaun mit Nudeln.

— à la Périgueux, Kapaun mit Trüffeln.

Fernere Benennungen s. u. Poularde.

Chapon au pilau, Kapaun mit Reis auf morgenländische Art.
— à la Régence, Kapaun auf Landesherren-Art.
— à la Romaine, Kapaun mit Mandel-Meerrettig (tunke).
— rôti, gebratener Kapaun.
— à la Russe, Kapaun mit Wallnußfülle.
— à la Singarat od. Cingarat, Kapaun mit Pökelzungen-gehäck.
— à la St. Cloud, Kapaun mit Trüffeln u. Kalbsmilchner.
— à la tortue, Kapaun auf Schildkröten-Art.
— à la Toulouse, Kapaun mit Toulouser Mischgericht.
— de Styrie, steirischer Kapaun.

(Fernere Benennungen s. u. Poularde.)

Charlotte, fr., Krustenpudding, gesulzter Rahmschaum in Kruste.
— d'abricots, Krustenpudding von Aprikosen.
— aux fraises, Rahmschaumsulz von Erdbeeren in Kruste.
— aux gaufres d'amandes, Hohlhippenkruste mit Rahmschaum.
— à l'Italienne, Rahmschaum von Kastanien in Kruste.
— à la Montpensier, Rahmschaumgefrorenes von Mandelmilch in Kruste.
— à la Palerme, Palermer Kruste mit Rahmschaum.
— à la Parisienne, Krustenpudding auf Pariser Art.
— de prunes, Krustenpudding von Pflaumen.
— de poires, Krustenpudding von Birnen.
— de pêches, Krustenpudding von Pfirsichen.
— à la Polonaise, polnischer Krustenpudding.
— de pommes, Krustenpudding von Äpfeln.
— — — au hérisson, Krustenpudding von Äpfeln in Igel-[Form.
— — — à la Poméranie, Krustenpudding von Äpfeln auf pommersche Art.
— russe, Zuckerbrotkruste mit Rahmschaum.
— soufflée, gestürzter Auflauf in Backwerk-Hülle.
Charnage, fr., Fleischzeit, Fleischtage (der Katholiken).
Chartres, à la — auf Chartres-Art.

Chartreuse, fr., gestürztes Buntgemüse; gestürzte Früchte in Sulz; Karthäuser-Gericht.
— de cailles, gestürztes Buntgemüse mit Wachteln.
— de cannetons, gestürztes Buntgemüse mit jungen Enten.
— de filets de mouton, gestürztes Buntgemüse mit Hammellendchen. [brüsten.
— — — — pigeons, gestürztes Buntgemüse mit Tauben-
— — — — — à la Chantilly, gestürztes Buntgemüse mit Taubenbrüsten und Gänseleber.
— — — — veau, gestürztes Buntgemüse m. Kalbslendchen.
— de grives, gestürztes Buntgemüse mit Krammetsvögeln.
— de perdreaux, gestürztes Buntgemüse mit Rebhühnern.
— de ris de veau, gestürztes Buntgemüse mit Kalbsmilchnern.
— à la Royal, gestürztes Buntgemüse mit Königs-Mischgericht.
Chartreuse-Liqueur, fr., Karthäuser-Schnaps.
Chasselas, engl., Gutedel (Wein).
Chasseur, à la — auf Jäger Art.
Châtaigne, fr., Kastanie, s. a. Marron. [schnitte.
Chateaubriand, große Rindslendenschnitte; Rindslenden-Dick-
—, à la — nach Chateaubriand (ben. n. d. fr. Schriftsteller Franz René, Vikomte v. Chateaubriand, 1768—1848), s. a. d. betr. Speisen.
chaud, chaude, fr., warm; heiß. [Brauttrank.
Chaudeau, fr., Weinschaum, Schaumglühwein, Eierwein, —
Chaud-froid od. Chaufroix, fr., (erstere Benennung eigentlich Warm-Kalt, letztere Benennung nach Angilon de Chaufroix, welcher als Küchenmeister von Versailles, 1774, hauptsächlich mit der Herstellung der Zwischengerichte betraut war), Fleisch oder Fischgericht mit braunem oder weißem Guß.
— — de bartavelles, Rothühnerbrüste mit braunem Guß.
— — de bécasses, Schnepfenbrüste mit braunem Guß.
— — de coq de bruyère, Birkhahnschnitten mit braunem Guß.

Chaud-froid de faisans, Fasanenschnitten mit braunem Guß.
— — de filets de levrauts, Hasenschnitten mit braunem Guß.
— — de — de soles, Seezungenschnitten mit weißem Guß.
— — de foie gras, Gänseleberschnitten mit braunem Guß.
— — de homard, Hummer in gesulzter Oeltunke.
— — de perdreaux, Rebhühnerbrüste mit braunem Guß.
— — de pluviers, Regenvogelbrüste mit braunem Guß.
— — de poulets, Hühnerschnitten mit weißem Guß.
— — de volaille, Geflügelschnitten mit weißem Guß.
— — — — à la Chantilly, Geflügelschnitten mit gesulztem Kräuterguß.
Chausson, fr., Apfel-Törtchen.
Cheese, engl., Käse.
— cake, Rahmkuchen.
— curds, Quark; Käsematte; Topfen.
— fritters, engl., Käse-Krapfen.
Chef de cuisine, fr., Küchenmeister, Oberkoch.
Chélonée, fr., Meerschildkröte.
Chely, engl., Krebsschere.
Chère-entière, fr., Herrenessen, großes Gastmahl.
Cherimsel, israelitische Apfelklöße.
Cherry, engl., Kirsche.
Chervil, engl., Kerbel, Körbel.
Chesterfield, à la — nach Chesterfield (ben. n. Philipp, Graf v. Chesterfield, engl. Schriftsteller u. Staatsmann, gest. 1779).
Chestnut, engl., Edelkastanie.
Chevalier, à la — auf Ritter-Art.
Chevanne, Chevin, fr., Alant; Altfisch.
— à la bière, Alant in Bier.
— au bleu, Alant blaugesotten.
— à la crème aigre, Alant mit Sauerrahm.
— au four, Alant im Ofen gebraten.
— frite, gebackener Alant.

Chêvre, fr., Ziege, Geiß.
— rôtie, gebratene Ziege.
Chevreau, fr., junge Ziege, Zicklein.
Chevrete, fr., Ziegenkäse.
Chevrette, fr., Rehziege, Ricke.
Chevreuil, fr., Reh.
Chevreuse, fr., Peruvierin (eine Pfirsich-Art).
—, à la — auf Chevreuse-Art.
Chewit, engl., Pastetchen.
Chicken, engl., Hühnchen, junges Huhn, Kücken.
— fixings, engl.-amerik., weißeingemachte Hühner.
— pie, Schüsselpastete von jungen Hühnern.
— tea, Hühnerbrühe.
Chicon, fr., römischer Lattich.
Chicorée, fr., Wegwart, Sonnenwedel, Hindläuft (Cichorie, Endivie).
— à l'Allemande, Wegwartsgemüse mit Fleischbrühe.
— à la crème, Wegwartsgemüse mit Rahm.
— au jus, Wegwartsgemüse mit Fleischsaft.
— à la velouté, Wegwartsgemüse mit weißer Krafttunke.
Chiffonade, fr., zerschnittene Suppenkräuter.
Chilies, spanische Pfefferschoten.
China cabbage, engl., chinesischer Kohl.
Chine, engl., Rückenstück; Lende (v. Schwein).
Chinoise, fr., kleine, in Branntwein eingelegte Pomeranzen.
Chip-marmalade, engl., Saftmus von Apfelsinen.
Chipolata, it., Zwiebel-Würstchen.
—, à la — Würstchen-Mischgericht.
Chipping knife, engl., Hackemesser.
Chirimoya, sp., eigentl. kalter Kern, — Honigapfel (eine amerikanische Frucht).
Chives, engl., Schnittlauch.
Chocolade, Chocolat, fr., Schocklade, Würzkakao..
Choke pear, engl., Würzbirne.

Chorizo, spanische Würzfleisch-Wurst.
Chotodriec, polnische Gurkensuppe mit roten Rüben.
Chou, fr., Kohl, Kraut.
— blanc, Weißkohl, Weißkraut.
— — à la bourgeoise, Weißkraut auf bürgerliche Art.
— — braisé, gedämpftes Weißkraut.
— — à la crème, Weißkraut mit Rahm.
— — à l'Espagnole, Weißkraut auf spanische Art.
— — à la Lithuanienne, Weißkraut auf litthauische Art.
— — en surprise, gefülltes Weißkraut.
— cabus, weißer Kopfkohl.
— croute, Sauerkohl; Sauerkraut.
— — à la Bavaroise, Sauerkraut auf bairische Art.
— — à la Dufour, Sauerkraut mit Mischgericht von Fleisch (Rebhühner, Zunge u. s. w.).
— — à la Franconienne, Sauerkraut mit Erbsmus.
— — au faisan, Fasan mit Sauerkraut.
— — à la Flamande, Sauerkraut mit brauneingemachtem [Geflügel.
— — à la Wrede, Sauerkraut mit Kalbskopf auf Schildkröten-Art.
— de Bruxelles, Brüsseler Kohl; Rosenkohl; Sprossenkohl.
— — — à l'Anglaise, Rosenkohl auf englische Art.
— — — au beurre, Rosenkohl mit Butter.
— fleur, Blumenkohl.
— — à la Béchamel, Blumenkohl mit Rahmtunke.
— — au four, Blumenkohl im Ofen gebacken, gebackener Blumenkohl.
— — au gratin, überkrusteter Blumenkohl.
— — à l'Hollandaise, Blumenkohl mit holländischer Tunke.
— — à la maître d'hôtel, Blumenkohl auf Haushofmeister-Art.
— — au parmesan, Blumenkohl mit Parmer Käse.
— — à la Villeroi, gebackener Blumenkohl nach Villeroi.

Chou frisé, Krauskohl, Braunkohl, Kohlkraut.
— marin, Meerkohl.
— de Milan, Wirsingkohl, Mailänder Kohl, Welschkohl.
— — — farci, gefüllter Welschkohl.
— navet, Kohlrübe, Wrucken (österreichisch und pommerisch).
— — au haricots vierges, Kohlrüben als weiße Bohnen.
— palmiste, baumartiger Blattkohl, Palmkohl.
— Pit sai od. Pe Tsaie, chinesischer Kohl.
— pancalier, Savoyer Kohl.
— pommé, Kopfkohl.
— raves, Kohlrabi.
— — à la Russe, Kohlrabi mit Schinken.
— rouge, Rotkohl, Rotkraut, Blaukraut.
— — à l'étouffé, gedämpftes Rotkraut.
— — aux marrons, Rotkraut mit Kastanien.
— — à la Valencienne, Rotkraut mit Brustspeck und Äpfeln.
— de Savoie, Savoyer Kohl, Wirsingkohl, Welschkohl.
— — aux perdreaux, Welschkohl mit Rebhühnern.
— surs, Sauerkraut, Sauerkohl.
— vert, Grünkohl, Kohlkeimchen, Schnittkohl.
Choux salés, Salzkraut, Sauerkraut.
Chow-Chow, chin., gemischte Früchte, Fruchtallerlei.
Chowder, neuenglische Fischsuppe.
Chub, engl., Alant, Altfisch.
Chunssoz salep, Salepmus mit Honig.
Chutney sauce, englische Äpfel-Pfeffer-Tunke.
Chworost, russ., gebackene Zöpfe (von süßem Nudelteig).
Cibeben, die größten und besten Backweinbeeren.
Ciboule, fr., Lauchzwiebelchen, Asch- od. Eschlauch (Schalotte).
Ciboulette, fr. = civette, Schnittlauch.
Cichorie, Wegwart, Sonnenwedel, Hindläuft.
Cider, Apfelwein, Obstwein.
— Essig, Obstessig.

Cimier, fr., Ziemer; Lendenstück; Hüftstück, Rücken, s. a. Selle.
— de cerf, Hirschziemer.
— — — à la poivrade, Hirschziemer mit Pfeffertunke.
— de daim, Dammhirschrücken.
— — — à la Déneloh, Dammhirschrücken nach Deneloh (überkrusteter Dammhirschrücken).
— de faon, Hirschkalbsziemer.
— de sanglier, Wildschweinsziemer, Wildschweinsrücken.
Cingara, à la — auf Zigeuner Art, s. a. Singara u. Zingara.
Cinnamet, Cinnamom, Zimt.
— Liqueur, Zimtschnaps, Zimtbranntwein.
Cinq minutes, würfliches Schnellfleisch, geschmortes Würfelfleisch.
ciseliren, einschneiden, in Form schneiden.
Citron, fr. u. engl., Citrone, } Mederapfel, (Citrone, s. Limone).
Citronnat, fr., eingemachte Citronenrinde.
Citronnelle, fr., 1. Citronenkraut, Bienenkraut. 2. Citronentrank; Citronenbranntwein.
Citrouille, fr., Citrul, engl., } Wasser-Melone; Kürbis.
Cive, Civette, fr., Schnittlauch.
Civet, fr., Wildpfeffer, schwarzeingemachtes Wild.
— de cerf, Hirschpfeffer.
— de chevreuil, Rehpfeffer.
— de gelinottes, Haselhühner in Pfefferbrühe, schwarzeingemachte Haselhühner.
— de lapereaux, Kaninchenpfeffer.
— de lièvre, Hasenpfeffer.
clair, fr., klar; hell.
Clairet, fr., Bleicher; Rötling (ein halbroter leichter Wein).
Claret, engl., Name für roten Bordeaux-Wein.
clarificiren, klären, abklären, läutern.
Clou de girofle, fr., Clove, engl., } Gewürznelke, Gewürznägelein.

Cochenille, fr., Scharlachwurm.
Cochon, fr., Schwein.
— de lait, Milchschwein, Spanferkel.
— — — à la broche, Spanferkel am Spieß gebraten.
— — — farci, gefülltes Spanferkel.
— — — en galantine, gefülltes Spanferkel (mit Fleischsulz).
— — — à la Piémontaise, Spanferkel auf piemontische Art.
— — — à la Polonaise, Spanferkel mit Sauerkraut gefüllt.
— — — rôti, gebratenes Spanferkel.
— — — à la Vauban, Spanferkel nach Vauban.
Cocido, spanisches Würzfleischgericht.
Cock, engl., Hahn; Hähnchen.
— à Leekie, englische Hühnersuppe.
Cockerel, engl., Hähnchen.
Cock's combs, engl., Hahnenkämme.
Cock tail, engl., Pfeffermünzgrog.
Cod fish, engl., Weißling, Wittling (Fisch).
Codlin, engl., Kochapfel.
Coeuret, fr., Herzkirsche.
Coffee, engl., Kaffee.
Cognac, fr., Franzbranntwein, Konjack.
Coing, fr., Quitte.
Colbert, à la — nach Colbert (ben. n. d. franz. Minister Johann Baptiste Colbert, gest. 1683), s. a. d. betr. Speisen.
Colcannon, engl., gebackenes Gemüsegehäck (Hackgemüse).
Cole rape, engl., Kohlrabi, Oberrübe.
Colimaçon, fr., Erd- od. Weinbergsschnecke.
Collar, engl., Rollfleisch, Fleischrolle.
— of brawn, Preßkopf.
Collation, lat., Halbmahl, Nachmittagsmahl.
Colle pâtisserie, fr., Bocksdorn-Kitt.
— de poisson, Hausenblase.

Colliflower, engl., Blumenkohl.
Collioures, fr., feiner Weißwein.
Collop, engl., Fleischschnitte.
Colocasia, gr., ägyptische Bohne.
Colonnen-Ausstecher, fr.-deutsch, Säulen-Ausstecher.
coloriren, färben.
Comfit, engl., Zuckerwerk.
Compote, fr., Dünstobst, gedämpftes Obst, eingemachte Früchte, Fruchtbeisatz, Fruchtbeigabe, Beisatz (ostdeutsch).
— d'abricots, gedämpfte Aprikosen.
— de cerises, gedämpfte Kirschen.
— — — à la Flamande, gedämpfte Kirschen in Burgunder-[Wein.
— de coings, gedämpfte Quitten.
— de fraises, gedämpfte Erdbeeren; gezuckerte Erdbeeren.
— de framboises, gedämpfte Himbeeren; gezuckerte Himbeeren.
— de groseilles, gedämpfte Johannisbeeren.
— de homard, Hummersalat (ein Zwischengericht).
— de marrons, gedämpfte Kastanien.
— melée, gemischte Fruchtbeigabe.
— de melons, gedämpfte Melonen.
— de mirabelles, gedämpfte gelbe Rundpflaumen (Mirabellen).
— de mirtilles, gedämpfte Heidebeeren.
— d'oranges, gezuckerte Apfelsinen.
— de pêches, gedämpfte Pfirsiche.
— de pigeons, gedämpfte Tauben (ein Zwischengericht).
— de poires, gedämpfte Birnen.
— de pommes, gedämpfte Äpfel.
— — — glacées, geröstete Äpfel mit Zuckerglanz.
— — — à la Portugaise, überkrustete Äpfel mit Backtraubenbeeren.
— de prunes, gedämpfte Pflaumen.
— — — à l'Imperial, gedämpfte Kaiserpflaumen.
— de raisins, gedämpfte Weinbeeren.

Compote de reine claudes, gedämpfte Königspflaumen.
— de ronces, gedämpfte Brombeeren.
Compotier, fr., Schale für das Eingemachte, Fruchtschale, Fruchtnapf, Fruchtschüssel, Beisatzschale.
Concassé, fr., Pfefferschrot, grob gestoßener Pfeffer.
Concombres, fr., Gurken, Kümerlin (süddeutsch).
— à la Béchamel, Gurken mit Rahmtunke.
— à la crème, Gurken in Rahm (gekocht).
— à l'Espagnole, braunes Gurkengemüse.
— farcis, gefüllte Gurken.
— au moutarde, Senfgurken.
— au parmesan, Gurken mit Parmer Käse.
— à la poulette, weißes Gurkengemüse.
— sautés, geschwungene Gurkenschnitten.
— au suprême, Gurken wit weißer Krafttunke.
Condé, à la — nach Condé (ben. n. d. alten fürstlichen Familie gleichen Namens in Frankreich), s. a. d. betr. Speisen.
Condés, fr., Mandelblätterstreifen.
Conditor, Zuckerbäcker, Zuckerkünstler, Küchler, auch Schweizerbäcker, — weil früher besonders Graubündner dieses Geschäft im Auslande betrieben.
Conditorei, Zuckerbäckerei, Küchlerei.
Condrieu (x), fr., ein Wein.
Confect, fr. u. engl., Zuckerwerk, Zuckergebackenes, Naschwerk.
Confectionery, engl., Zuckerbäckerei.
confire, fr., einmachen, einlegen.
Confiserie, fr., Zuckerbäckerei.
Confiseur od. Confiturier, fr., Zuckerkünstler, Zuckerbäcker.
confit, fr., eingemacht; z. B. Pêches confites = eingemachte Pfirsiche.
Confitures, fr., Zuckerfrüchte.
— melée, gemischte Zuckerfrüchte.
congeal, engl., gefrieren; gerinnen.

Conger, engl., } Meeraal.
Congre, fr., }
Conserve, fr., Dauerspeise, Dauerfrucht, Büchsenfleisch, =gemüse, =obst. — Fruchtbrötchen.
— d'épine vinette, Fruchtbrötchen von Berberitzen.
— de violettes, Veilchenzucker.
conserviren, haltbar machen; gut (frisch) erhalten.
Consommé, fr., Kraftbrühe, Kraftsuppe, s. a. Potage.
— aux biscottes, Kraftsuppe mit Mehlpfanzeln.
— à la Capri, Kraftsuppe mit Wachtelbrüstchen.
— à la Clermont, Kraftsuppe mit gebackenen Zwiebel=Ringen.
— aux grives farcies, Kraftsuppe mit gefüllten Krammetsvögeln.
— à l'Impératrice, Kaiserinnen=Suppe.
— à l'Italienne, italienische Kraftsuppe.
— aux laitues farcies, Kraftsuppe mit gefülltem Lattich.
— aux lazagnes (lasagnes), Kraftsuppe mit Bandnudeln.
— à la Marigny, Kraftsuppe mit Schnepfenbrötchen.
— à la Monaco, Kraftsuppe mit gebackenen Weißbrot=Rund=schnittchen.
— à la Monglas, Kraftsuppe mit Gänseleber und Trüffeln.
— aux nouilles, Kraftsuppe mit Nudeln.
— aux oeufs à l'Empereur, Kraftsuppe mit ausgestochenem Eierstand.
— — — pochés, Kraftsuppe mit weichen Eiern.
— aux omelettes, Kraftsuppe mit Eierkuchen.
— à l'Orléans, Orleaner Kraftsuppe.
— aux pâtes d'Italie, Kraftsuppe mit italienischen Nudeln.
— de perdreaux, Kraftsuppe von Rebhühnern.
— aux pois frits, Kraftsuppe mit gebackenen Erbsen.
— au pot d'Espagne, Kraftsuppe mit Eierstand.
— aux quenelles, Kraftsuppe mit Nocken (Klößchen).
— — — de foie, Kraftsuppe mit Lebernocken (klößchen).
— — — de gruau, Kraftsuppe mit Griesnocken (klößchen).
— — — de jambon, Kraftsuppe m. Schinkennocken (klößchen).

Consommé aux quenelles de moëlle de boeuf, Kraftsuppe mit Markklößchen. [(klößchen).
— — — de pain blanc, Kraftsuppe mit Weißbrotnocken
— — — de pommes de terre, Kraftsuppe mit Erdäpfelklößchen.
— — — de volaille, Kraftsuppe mit Hühnernocken (klößchen).
— aux ravioles, Kraftsuppe mit gefüllten Nudelfleckeln.
— à la Régence, Kraftsuppe auf Landesherren-Art.
— à la Reine, Kraftsuppe mit gestocktem Geflügelmus.
— au riz, Kraftsuppe mit Reis. [(Reiskuchen).
— — — à la Romaine, Kraftsuppe mit gebackenem Reis,
— à la Royal, Königssuppe, königliche Suppe.
— à la Saxonne, sächsische Kraftsuppe.
— au semoule, Kraftsuppe mit Nudelgries.
— à la Sévigné, Kraftsuppe mit Geflügelbrötchen.
— au tapioca, Kraftsuppe mit Sagogries.
— aux vermicelles, Kraftsuppe mit Fadennudeln. [trank).
Contentement, fr., Eierpunsch von Mandelmilch, (Vergnügungs-
Conti, à la — nach Conti (ben. n. d. jüngeren Linie des Hauses Bourbon-Condé), s. a. d. betr. Speisen.
Contracteur, fr., Bratbock, Bratspießbock.
Contre hâtier, fr., großer Bratspießbock.
Cony, engl., Kaninchen.
Cook, engl., Koch.
— at court, Hofkoch.
— room, Schiffsküche.
— shop, Garküche.
Cookery, engl., Kochkunst.
— book, Kochbuch.
Cookey, engl.-amerik., Kuchen.
Coot, engl., Wasserhuhn.
Coq, fr., Hahn.
— de bois, Birkhahn, Spielhahn.

Coq de bois à la daube, gedämpfter Birkhahn.
— — — en galantine, gefüllter Birkhahn.
— — — à la gelée, gesulzter Birkhahn.
— — — à la mariné, gebeizter Birkhahn.
— de bruyère, Auerhahn.
— — — à la broche, Auerhahn am Spieß gebraten.
— — — farci, gefüllter Auerhahn.
— — — à la Périgueux, Auerhahn mit Trüffeln.
— — — piqué, gespickter Auerhahn.
— — — en quenelles, Auerhahn-Nocken.
— — — rôti, gebratener Auerhahn.
— — — en salmis, brauneingemachter Auerhahn.
Coqueret, fr., Judenkirsche.
Coqueron, fr., Schiffsküche.
Coquilles, fr., Muscheln; Schalen; Muschelschalen.
— de dinde, Truthahn-Mischgericht in Muscheln.
— d'écrevisses, Krebs-Mischgericht in Muscheln.
— de faisan, Fasanen-Mischgericht in Muscheln.
— à la financière, reiches Mischgericht in Muscheln.
— de foie gras, Gänseleber-Mischgericht in Muscheln.
— de homards, Hummer-Mischgericht in Muscheln.
— aux huîtres, Austern-Mischgericht in Muscheln.
— de perdreaux, Rebhühner-Mischgericht in Muscheln.
— de ris de veau, Kalbsmilchner in Muscheln.
— de saumon, Lachs-Mischgericht in Muscheln.
— au salpicon, gewürfeltes Mischgericht in Muscheln.
— de volaille, Geflügel-Mischgericht in Muscheln.
Corassins, fr., Karauschen.
— sc. anet, Karauschen mit Dill.
— sc. cumin, Karauschen mit Kümmel.
— grillés, geröstete Karauschen.
— à la maître d'hôtel, Karauschen auf Haushofmeister-Art.
— à la Russe, Karauschen auf russische Art.

Corbeille aux fruits, fr., Fruchtkorb.
Coriander, s. Koriander.
Corinth, engl., | kleine Backweinbeere.
Corinthe, fr., |
Corn, engl., Korn; Roggen. engl.-amerik., Mais.
— salad, Rapünzchen, Feldsalat.
Corned beef, Pökelrindfleisch.
Cornets, fr., Dütchen, gefüllte Dütchen (mit Rahmschaum, Fruchtmus u. s. w.).
Cornichon, fr., Zwergessiggurke, Pfeffergurke.
Cornouille, fr., Herlitze, Dürrlitze, Dierling, Kornelkirsche.
Cosset, engl.-amerik., Lamm.
Côte, fr., Rippe.
— de boeuf, Rindsrippenstück.
— — — braisée, gedämpftes Rindsrippenstück.
— — — à l'Espagnole, Rindsrippenstück auf spanische Art.
— — — à la Flamande, Rindsrippenstück auf Flamänder Art.
— — — à la Godard, Rindsrippenstück nach Godard.
— — — à la Macédoine, Rindsrippenstück mit Mischgemüse.
— — — à la printanière, Rindsrippenstück mit jungen Gemüsen.
Côtelettes, fr., Bratrippen, Rostrippen, Rippenstückchen, Rippen, Rippchen.
— d'agneau, Lammrippchen.
— — — à l'Anglaise, Lammrippchen auf englische Art.
— — — à la Dauphin, gefüllte Lammrippchen, Lammrippchen auf Kronprinzen-Art.
— — — à la demi-deuil, Lammrippchen mit Trüffeln und Nieren.
— — — à la financière, Lammrippchen mit reichem Mischgericht.
— — — au four, überkrustete Lammrippchen.
— — — à la Française, Lammrippchen auf französische Art.
— — — à la Macédoine, Lammrippchen mit Mischgemüse.

Côtelettes d'agneau à la maréchal, Lammrippchen auf Marschall-Art.
— — — à la Napolitaine, Lammrippchen mit Röhrnudeln.
— — — à la Nelson, (gebratene) Lammrippchen nach Nelson.
— — — panées, eingekrustete Lammrippchen.
— — — en papillotes, Lammrippchen in Papierhülle.
— — — piquées, gespickte Lammrippchen.
— — — sautées, geschwungene (gesteifte) Lammrippchen.
— — — à la Singarat, Lammrippchen mit Pökelzunge.
— — — à la Soubise, Lammrippchen mit weißem Zwiebelmus. [Mischgericht.
— — — à la Toulouse, Lammrippchen mit Toulouser
— — — à la Villeroi, Lammrippchen nach Villeroi.
— de brochet, gebratene Hechtschnitten.
— de chèvre, gebratene Ziegenrippchen.
— de chevreuil, Rehrippchen.
— — — en chaud-froid, Rehrippchen mit braunem Guß.
— — — à la chasseur, Rehrippchen auf Jäger-Art.
— — — à la Conti, gespickte Rehrippchen mit Schnepfenmus und Trüffeln.
— — — grillées, geröstete Rehrippchen.
— — — à la Sévigné, Rehrippchen nach Sévigné.
— de cochon, Schweinsrippchen. [Kräutern.
— — — aux fines herbes, Schweinsrippchen mit feinen
— — — glacées, überglänzte Schweinsrippchen.
— — — grillées, geröstete Schweinsrippchen.
— — — marinées, gebeizte Schweinsrippchen.
— — — panées, eingekrustete Schweinsrippchen.
— — — sautées, geschwungene (gesteifte) Schweinsrippchen.
— d'esturgeon, gebratene Störschnitten.
— — — grillées, geröstete Störschnitten. [pierhülle.
— — — — en papillotes, geröstete Störschnitten in Pa-
— de faon, gebratene Hirschkalbrippchen.

Côtelettes de gelinottes, Flügelbrüste von Haselhühnern.
— — — à la chevalier, Flügelbrüste von Haselhühnern auf Ritter-Art.
— — — à la Pahlen, Wiegeschnitzel von Haselhühnern nach Pahlen, (mit geblätterten Tafelpilzen).
— de grenouilles, bekrustete Froschkeulen.
— de grives, Flügelbrüste von Krammetsvögeln.
— de homard, flache Hummerkrusteln.
— — — à la Moscovite, flache Hummerkrusteln auf Moskauer Art, (mit Kaviar).
— — — à la Victoria, flache Hummerkrusteln mit Hummer-Mischgericht.
— de levrauts od. lièvre, Hasenrippchen.
— — — aux fines herbes, Hasenrippchen m. feinen Kräutern.
— — — à la St. Hubert, Hasenrippchen mit Wildmus.
— — — à la Varenne, gefüllte Hasenrippchen auf Reisrand mit geblättertem Mischgericht.
— de marcassin, Frischlingsrippchen.
— de mouton, Hammelrippchen.
— — — braisées, gedämpfte Hammelrippchen. [nen.
— — — à la Brétonne, Hammelrippchen mit braunen Boh-
— — — à la financière, Hammelrippchen mit feinem Mischgericht.
— — — grillées, geröstete Hammelrippchen. [müsen.
— — — à la jardinière, Hammelrippchen mit jungen Ge-
— — — à la Macédoine, Hammelrippchen mit Mischgemüse.
— — — à la Maintenon, Hammelrippchen m. Tafelpilzgehäck.
— — — à la maréchal, Hammelrippchen auf Marschall-Art.
— — — à la marquise, Hammelrippchen mit Tafelpilzen und Liebesäpfeltunke.
— — — à la Nelson, Hammelrippchen nach Nelson.
— — — panées, eingekrustete Hammelrippchen.
— — — en papillotes, Hammelrippchen in Papierhülle.

Côtelettes de mouton au pilau à la Turque, Hammelrippchen mit Reis auf türkische Art.
— — — à la Pompadour, Hammelrippchen nach Pompadour.
— — — sautées, geschwungene (gesteifte) Hammelrippchen.
— — — à la Singarat, Hammelrippchen mit Pökelzungenmus.
— — — à la Soubise, Hammelrippchen mit weißem Zwiebelmus.
— de perdreaux, Flügelbrüste von Rebhühnern.
— — — à la chasseur, Flügelbrüste von Rebhühnern auf Jäger-Art.
— — — aux fines herbes, Flügelbrüste von Rebhühnern mit feinen Kräutern.
— — — à la Pahlen, gefüllte Wiegeschnitzel von Rebhühnern mit Tafelpilzmus.
— — — en papillotes, Flügelbrüste von Rebhühnern in Papierhülle.
— de pigeons, Flügelbrüste von Tauben.
— — — à la Dauphin, (gebackene) Flügelbrüste von Tauben mit Pflückerbsen.
— — — aux olives, (eingekrustete) Flügelbrüste von Tauben mit gefüllten Ölbeeren.
— de porc frais, Schweinsrippchen.
— de sandre, Zanderschnitten.
— — — à la Milanaise, gebackene Zanderschnitten mit Röhrnudeln.
— de sanglier, Wildschweinsrippchen.
— — — à la financière, Wildschweinsrippchen mit reichem Mischgericht.
— — — à la Kaunitz, überkrustete Wildschweinsrippchen mit Aprikosenmus.
— — — sautées, geschwungene (gesteifte) Wildschweinsrippchen.
— de saumon, Lachsschnitten.
— de veau, Kalbsrippchen.
— — — à la bellevue, gesulzte Kalbsrippchen.
— — — en chaud-froid, Kalbsrippchen mit braunem Guß.
— — — à la Cracovie, gebeizte Kalbsrippchen mit Sardellen.
— — — en crépinettes, Kalbsrippchen in Netzhülle.
— — — à la Dauphine, gefüllte Kalbsrippchen.

Côtelettes de veau en demi-glace, Kalbsrippchen mit Fleischsaft.
— — — à la Dreux, bunte Kalbsrippchen mit Kräutertunke.
— — — à l'Espagnole, braungedünstete Kalbsrippchen.
— — — farcies, gefüllte Kalbsrippchen, Hackfleischrippchen von Kalb. [gericht.
— — — à la financière, Kalbsrippchen mit reichem Misch-
— — — aux fines herbes, Kalbsrippchen mit feinen Kräutern.
— — — frites, gebackene Kalbsrippchen. [Parmer Käse.
— — — — à la Parma, gebackene Kalbsrippchen mit
— — — en gelée, gesulzte Kalbsrippchen.
— — — glacées, überglänzte Kalbsrippchen.
— — — grillées, geröstete Kalbsrippchen.
— — — à l'Italienne, Kalbsrippchen mit feinen Kräutern.
— — — à la Macédoine, Kalbsrippchen mit Mischgemüse.
— — — à la maréchal, Kalbsrippchen auf Marschall-Art, (mit Apfelsinentunke).
— — — à la Milanaise, Kalbsrippchen mit Röhrnudeln.
— — — à la Morland, getrüffelte Kalbsrippchen mit Tafel-pilzmus. [gen) Rüben.
— — — à la Nivernaise, Kalbsrippchen mit (olivenförmi-
— — — panées, eingekrustete Kalbsrippchen.
— — — en papillotes, Kalbsrippchen in Papierhülle.
— — — piquées, gespickte Kalbsrippchen.
— — — sautées, geschwungene (gesteifte) Kalbsrippchen.
— — — à la Singarat, Kalbsrippchen mit Pökelzungenmus.
— — — à la St. Cloud, gespickte Kalbsrippchen mit Trüffeln.
— — — à la Viennoise, Kalbsrippchen auf Wiener Art.
— de volaille, Hühnerbrüste, Flügelbrüste von Hühnern.
— — — à la chevalier, Flügelbrüste von Hühnern auf Ritter-Art. [Kronprinzen-Art.
— — — à la Dauphin, Flügelbrüste von Hühnern auf
Côte-rôlie, fr., eine Weinsorte.
Cou, fr., Hals; Mehrz. Cous, Hälse.

Cou de mouton, Hammelhals.

— — — grillé, gerösteter Hammelhals.

Cougloff, fr., (v. deutsch. Gugelhopf) Napfkuchen, Küchelhupf, Kugelhupf, Gugelhupf, Gugelhopf.

Couleur, fr., Farbe, Bräunung (des Fleisches, Brotes u. s. w.).

Coulis, fr., gebundene Kraftbrühe, Krafttunke, Mussuppe.

Coup de table, fr., großes Eingangsgericht, großes Tafelstück, Großstück.

Coupe, fr., Schnitte.

— pâte, fr., Teigmesser, Teigrädchen.

coupiren, zuschneiden, stutzen.

Courge, fr., Kürbis.

Couronnes de feuilletage, fr., Blätterteigkränze.

Court-bouillon, fr., Fischbrühe.

Court kitchen, engl., Hofküche. [Fleischklößchen.

Couscous, Couscoussou od. Couscoussoo, fr., (in Öl geröstetes)

Coussinet, Coussinotte, fr., Seidenapfel, roter Polsterapfel.

Couteau de cuisine, fr., Küchenmesser.

— pendant, fr., Hängemesser (der Köche).

Couvert, fr., } Gedeck. [Person).
Covert, engl., } Mahlzeit; à couvert, für die Mahlzeit (einer

Cow cheese, engl., Kuhkäse.

Cows milk, engl., Kuhmilch.

— utter, Kuheuter.

Crabes, fr., } Krabben, Taschenkrebse, Krebse.
Crabs, engl., }

— butter, Krebsbutter.

— shell, Krebsnase.

Crackers, engl.-amerik., Krachkuchen; Zwieback.

Cracknels, engl., Bretzeln.

Cracovier, gefüllter Eierkuchen, Krakauer Eierkuchen.

Cranberry, engl., Preißelbeere, Moosbeere, Grangen, Mostjocken.

Crangon, fr., Seegarnele, Sägekrebs.

Crap, engl., Buchweizen.
Craquelins, fr., Bretzeln.
— au carême, Fastenbretzeln.
Craw fish, Cray fish, engl., Krebs, Flußkrebs.
Cream, engl., Rahm, Sahne, Schmetten, Flott, Obers (süddeutsch u. österreichisch), Schmand (ostdeutsch).
— cheese, Rahmkäse.
Crécy, fr., Möhrenmussuppe, durchgestrichene Möhrensuppe.
Crédencier, fr., Speisemeister.
credenzen, darreichen, darbieten, vorsetzen, schenken, reichen.
Credenzteller, Darreichteller.
Credenztisch, Schenktisch, Anrichtetisch.
Crème, fr., Rahm, Schmetten, Flott, Obers, Schmand; Rahmsulz, gesulzter Rahmschnee; — Schleim.
— à l'Anglaise, Milchbecher.
— d'avoine, Haferschleim (suppe).
— à la Bavaroise, s. Bavaroise.
— de blé vert, Grünkernschleim (suppe).
— brûlée, Rahmmus mit gebranntem Zucker.
— à la Chantilly, geschlagener Rahm, Rahmschnee.
— à la Chateaubriand, gefrorener Eirahmschaum mit Früchten.
— à la fantôme, gestockter Eierrahm mit Rahmschnee.
— fouettée, Rahmschnee, geschlagener Rahm.
— à la Française, gesulzter Eierrahm.
— à la Frangipane, abgerührtes Rahmmus.
— frite, Rahmmus-Krusteln.
— à la gelée, geschlagene Rahmsulz.
— glacée, gefrorener Rahmschnee, Rahmschaum-Gefrorenes.
— à la Hollandaise, gesulzter Eischaum mit Weißwein.
— à l'Italienne, gesulzter Vanillen-Rahm.
— à la Nesselrode, gestürzter Rahmschaum mit Früchten nach [Nesselrode.
— d'orge, Gersten (Graupen) schleim (-suppe).
— — à la Beauharnais, Gerstenschleimsuppe mit Krebsklöß- [chen u. Kerbel.

Crème d'orge à la Française, Gerstenschleimsuppe mit Gemüseschnittchen.
— — à l'Orléans, Gerstenschleimsuppe mit Hühnerschnittchen.
— panachée, gestreifte Rahmsulz.
— pâtissière, abgerührtes Rahmmus. [ten.
— à la Piémontaise, gesulzter Weinschaum mit Reis und Früch-
— plombière, Rahmschaum-Gefrorenes, s. a. Plombière.
— à la Princesse, gestürzter Rahmschaum mit Vanillen-Reis.
— à la Reine, gestürzter Rahmschaum mit Mandeln.
— renversée, gestürzter Rahmschaum.
— — à la Prince Pückler, gestürzter Rahmschaum mit Früchten nach Pückler.
— de riz, Reisschleim (-suppe). [klößchen und Pflückerbsen.
— — — à la Duchesse, Reisschleimsuppe mit Hühner-
— — — à la Française, Reisschleimsuppe mit Gemüseschnittchen.
— à la Russe, gesulzter Rahmschnee mit Weinschaum.
— à la Sambaglione, Madera-Weinschaum.
— soufflée, Eischaumauflauf.
— à la Sultan, gestockter Eierrahm mit gebranntem Zucker.
— en surprise, gefüllte Rahmsulz.
— de volaille, Hühnermussuppe (mit Rahm).
Créole, à la — auf Kreolen-Art.
Crêpe, fr., 1. Krauskuchen; 2. Pfannkuchen von Buchweizen.
Crépinettes, fr., Netzwürstchen.
— de cervelles de veau, Netzwürstchen von Kalbshirn.
— d'écrevisses, Netzwürstchen von Krebsen.
— de faisan, Netzwürstchen von Fasan.
— de gelinottes, Netzwürstchen von Haselhühnern.
— de gibier, Netzwürstchen von Wildpret.
— de levrauts od. lièvre, Netzwürstchen von Hasen.
— de perdreaux, Netzwürstchen von Rebhühnern. [u. Trüffeln.
— — — à l'Estaing, Netzwürstchen von Rebhühnern m. Speck

Crépinettes de volaille, Netzwürstchen von Geflügel (Hühnern).
Cresses, engl., } Gartenkresse.
Cresson, fr., }
— de fontaine, Brunnenkresse.
Crêtes de coqs, fr., Hahnenkämme.
Crevettes, fr., Krabben, kleine Seekrebse.
Crisp almonds, engl., geröstete od. gebrannte Mandeln.
Crisped cabbage, engl., Welschkohl, Wirsing.
Crispets, fr., Zuckerkrausen; — ein, den Waffeln ähnliches Gebäck
Crock butter, engl., Topfbutter.
Crocovettes, fr., Hackfleisch-Krusteln.
Crocoviques, fr., gefüllte Eierkuchen-Krusteln.
Croissant, fr., Hörnchen; — ein halbmondförmiges Gebäck.
Cromesquis, s. Kromeskis.
croquant, fr., spröde.
Croquants, fr., Krachkuchen.
— de Génoise, Genuer Krachkuchen.
Croque-en-bouche, fr, Hohlkruste.
— — — aux amandes, Mandel-Hohlkruste. [deln.
— — — — — d'amères, Hohlkruste von bitteren Man-
— — — — — vertes, Hohlkruste von eingemachten grünen Mandeln.
— — — de dattes, Dattel-Hohlkruste. [Früchten.
— — — de fruits glacés, Hohlkruste von überzuckerten
— — — de génoises, Hohlkruste von Mandelbackwerk.
— — — de gimblettes, Hohlkruste von Brandteig-Ringen.
— — — de marrons, Kastanien-Hohlkruste. [Art.
— — — de — à la Royal, Kastanien-Hohlkruste auf Königs-
— — — de petits choux, Hohlküchel-Kruste. [mus.
— — — de purée de marrons, Hohlkruste von Kastanien-
— — — de quartier d'oranges, Hohlkruste von Apfelsinen-Vierteln.
— — — à la Reine, überzuckerte Hohlküchel-Kruste.

Croque-en-bouche à la Richelieu, Hohlkruste nach Richelieu.
Croquettes, fr., 1. harter Pfefferkuchen; 2. Krusteln.
— de cervelles de veau, Kalbshirn-Krusteln.
— — champignons, Tafelpilz-Krusteln.
— — chapon, Kapaun-Krusteln.
— — choucroute, Sauerkohl-Krusteln.
— à l'écarlate, Krusteln von Pökelzunge.
— d'écrevisses, Krebs-Krusteln.
— de faisan, Fasanen-Krusteln.
— de filets de soles, Seezungen-Krusteln.
— à la financière, Krusteln von reichem Mischgericht.
— de foie gras, Gänseleber-Krusteln. [Trüffeln.
— — — — aux truffes, Krusteln von Gänselebern und
— de fromage, Käse-Krusteln.
— de gibier, Wildpret-Krusteln. [Kräutern.
— — — aux fines herbes, Wildpret-Krusteln mit feinen
— de hachis de volaille, Hackfleisch-Krusteln von Geflügel.
— de homard, Hummer-Krusteln.
— d'Huxelles, Krusteln von Tafelpilz-Gehäck.
— de marrons, Kastanien-Krusteln.
— à la Milanaise, Mailändische (Käse-) Krusteln.
— à la Monglas, Krusteln von Gänselebern und Trüffeln.
— de nouilles, Nudel-Krusteln.
— — — aux abricots, Nudel-Krusteln mit Aprikosen.
— d'oeufs, Eier-Krusteln.
— de perdreaux, Rebhühner-Krusteln.
— de poisson, Fisch-Krusteln.
— de pommes, Äpfel-Krusteln. [mus (gefüllt).
— — pommes à la St. Simon, Eierkuchen-Krusteln mit Apfel-
— de pommes de terre, Erdäpfel-Krusteln.
— à la Reine, Königinnen-Krusteln.
— de ris de veau, Krusteln von Kalbs-Milchnern. [Milchnern.
— — ris de veau à l'Allemande, Weiße Krusteln von Kalbs-

Croquettes de ris de veau à l'Espagnole, Braune Krusteln von Kalbs-Milchnern.
— de riz, Reis-Krusteln.
— — riz à l'Italienne, Reis-Krusteln mit Käse.
— — riz aux pistaches, Reis-Krusteln mit grünen Mandeln.
— — riz en salpicon, Reiskrusteln mit Würfelfülle.
— — riz au saumon, Reis-Krusteln mit Lachs.
— — riz à la Toulouse. Toulouser Reis-Krusteln.
— — riz à la vanille, Reis-Krusteln mit Vanille.
— de rognons de veau, Kalbsnieren-Krusteln.
— de semoule, Gries-Krusteln.
— — semoule aux framboises, Gries-Krusteln mit Himbeeren.
— de veau, Kalbfleisch-Krusteln.
— à la Villeroi, Krusteln nach Villeroi.
— de volaille, Geflügel-Krusteln.
— d'yams, Brotwurzel-Krusteln.
Croustade, fr., Krusten-Pastete, Kruste.
— de blanquette de volaille, weißes Geflügelgericht in Kruste.
— de cailles, Krusten-Pastete von Wachteln.
— d'émincé de saumon, Krusten-Pastete von geblättertem Lachs.
— d'escalopes d'esturgeon, Kruste mit runden Störschnitten.
— — de volaille, Kruste mit runden Geflügelschnitten.
— de grives aux fines herbes, Krammetsvögel mit feinen Kräutern in Kruste.
— de mauviettes farcies, Kruste mit gefüllten Lerchen.
— d'ortolans à la Périgueux, Kruste mit Fettammern und Trüffeln.
— à la Royal, Königs-Krustenpastete. [fen.
— en salmis de bécasses, Kruste mit brauneingemachten Schnep-
Croustades od. Petites croustades, fr., kleine Krusten, Krustenpastetchen.
— à la chasseur royal, Krustenpastetchen mit Wildgeflügelfülle.
— à la financière, Krustenpastetchen mit reicher Fülle.

Croustades de filets d'alouettes, Krustenpastetchen mit Lerchen-
brüsten.
— de gibier, Krustenpastetchen mit Wildpretfülle. [fleisch.
— à la Joinville, Krustenpastetchen mit geblättertem Hühner-
— de macaroni, Röhrnudel-Krustchen. [fülle
— de macaroni au salpicon, Röhrnudel-Krustchen mit Würfel-
— à la Monglas, Krustenpastetchen m. Gänseleber u. Trüffelfülle.
— de nouilles, Nudel-Krustchen.
— de pain, kleine Brot-Krusten.
— de poisson, Krustenpastetchen mit Fischfülle. [fülle.
— de poisson à la Cardinal, Krustenpastetchen mit roter Fisch-
— de pommes de terre, Erdäpfel-Krustchen. [chen.
— de queues d'écrevisses, Krustenpastetchen mit Krebsschwänz-
— à la Reine, Krustenpastetchen mit Geflügelmus.
— de riz, kleine Reiskrusten.
— de riz au salpicon, kleine Reiskrusten mit Würfelfülle.
— de veau, Krustenpastetchen mit Kalbfleischfülle.
— de volaille, Krustenpastetchen mit Geflügelfülle.
— de volaille à la Périgueux, Krustenpastetchen mit Geflügel-
und Trüffelfülle.
Crout, engl., Kraut.
Croûte, fr., Kruste, Krustenrand, Krustenspeise.
— à l'ananas, Krustenspeise mit Ananas.
— aux champignons, Krustenspeise mit Tafelpilzen.
— à l'Espagnole, spanische Krustenspeise.
— à la Française, französische Krustenspeise.
— à l'Italienne, italienische Krustenspeise.
— au Madère, Krustenspeise mit Früchten in Maderawein.
— s mignonnes, kleine Krustchen.
— au pot, Brotrinden-Suppe.
Croûtes, fr., (in Fleischbrühe) gesottene Brotrinden.
Croûtons, fr., Brotkrüstchen, geröstete Brotschnittchen.
— d'aspic, Gallertschnittchen.

Croûtons d'anchois, Brotkrüstchen mit Sardellen.
— de gelée, Sulzschnitten.
— au moëlle de boeuf, Brotkrüstchen mit Rindermark.
— au purée de gibier, Brotkrüstchen mit Wildmus.
— au purée de grives, Brotkrüstchen mit Krammetsvögelmus.
— aux queues d'écrevisses, Brotkrüstchen mit Krebsschweifchen.
— de riz, Reiskrüstchen.
cru, fr., roh, ungekocht.
Crucian, engl., Karausche.
Crust, engl., Kruste.
crusted, engl., verkrustet, überkrustet, überbacken.
Cubèbe, fr., Cubebenpfeffer, Stielpfeffer.
Cucumber, engl., Gurke, Kümerlin (süddeutsch).
Cuisine, fr., Küche, Kochkunst.
— de la cour, Hofküche.
Cuisinier, fr., Koch.
— de la bouche, Mundkoch.
— de la cour, Hofkoch.
Cuisinière, fr., Köchin.
Cuisse, Cuissot, fr., Keule, Stoß, Schlegel; Mehrz. Cuisses.
— de canards, Entenschlegel, Entenkeulen.
— — — à la jardinière, Entenschlegel mit jungen Gemüsen.
— — — à la Villeroi, Entenschlegel nach Villeroi.
— de cerf, Hirschkeule.
— — — à l'étouffade, gedämpfte Hirschkeule.
— de chevreuil, Rehkeule, Rehschlegel.
— — — rôtie, gebratene Rehkeule.
— de cochon, Schweinskeule.
— — — à la bourgeoise, Schweinskeule auf bürgerliche [Art.
— de daim, Dammhirschkeule.
— de dinde, Truthahnschlegel, Truthahnkeulen.
— — — grillées, geröstete Truthahnschlegel.
— de faisan, Fasanenschlegel, Fasanenkeulen.

Cuisse de poulets, Hühnerschlegel, Hühnerkeulen.
— de sanglier, Wildschweinskeule.
— — — en civet, brauneingemachte Wildschweinskeule.
— — — au vin de Bourgogne, Wildschweinskeule in Burgunderwein.
— de veau, Kalbskeule, Kalbsschlegel.
— — — à la Béchamel, Kalbskeule mit Rahmtunke.
— — — à la crème aigre, Kalbskeule mit Sauerrahm.
— — — à l'étouffée, gedämpfte Kalbskeule.
— — — rôtie, gebratene Kalbskeule.
— de volaille, Geflügel- (Hühner-) schlegel, Geflügel- (Hühner-) [keule.
— — — braisées, gedämpfte Hühnerschlegel.
— — — à la Dauphin, gefüllte Hühnerschlegel.
— — — friteau, gebackene Hühnerschlegel.
— — — à la Macédoine, Hühnerschlegel mit Mischgemüse.
— — — à la Mirepoix, gewürzte Hühnerschlegel.
— — — à la Villeroi, Hühnerschlegel nach Villeroi.
Cuisse-Madame, fr., Glockenbirne, Schenkelbirne.
culinarisch, die Kochkunst betreffend.
culinarische Genüsse, Gaumengenüsse, Tafelfreuden.
Cullis, engl., Kraftsuppe.
Culotte de boeuf, fr., Ochsen-Schwanzstück.
Culs d'artichauts, Artischockenböden, s. a. Fonds d'artichauts.
Culver, engl., Waldtaube, wilde Taube.
Cumberland, à la — auf Cumberland-Art, s. a. d. betr. Speisen.
Cumin od. Cummin, fr., Kümmel, Karbe.
Curaçao, Pomeranzen-Branntwein.
Curcuma, fr., Gelbwurz, gelber Ingwer, indischer Safran.
Curd, engl., Quark, weißer Käse, Käsematte, Topfen, Zieger, Doppen (süddeutsch).
Currant jelly, engl., Johannisbeer-Sulz. [(österreichisch).
Currants, engl., Johannisbeeren, kleine Backweinbeeren, Ribisel
— Dumplings, englische Backweinbeerenklöße.

Curry, engl., indisches Gewürzpulver, s. a. Kari.
Custard, engl., Eierpunsch mit Sahne, Eierrahm.
Cutlets, engl., Rippen, Rippchen, Rippenstückchen, Bratrippen.
Cyder, engl., Äpfelwein.
Cynor (r) hodon, fr., Hagebutte.
Czay, s. Tschay.

D.

Dab, engl.. Kliesche (eine Schollen-Art).
Dace, engl., Weißfisch.
Daim, fr., Dammhirsch.
Daintys, engl., Leckerbissen.
Dalle, fr., Lachsstück, breite Lachsschnitte = Darne.
— grillée, geröstetes Lachsstück.
Damson, engl , Damascener Pflaume (eine frühreife, veilchen-blaue Pflaumenart, bes. in Frankreich).
Dandelion, engl., Löwenzahn (Pflanze).
Darioles, fr., Becherpastetchen, Rahmtörtchen, Sahnentörtchen.
— au café Moka, Rahmtörtchen mit Kaffeegeschmack.
— à la vanille, Rahmtörtchen mit Vanille.
— aux zestes d'orange, Rahmtörtchen mit Pomeranzenschalen.
Darnes, fr., große Fischschnitten.
— d'esturgeon, große Störschnitten.
— — grillées, große geröstete Störschnitten.
— de saumon, große Lachsschnitten.
— — — aux huîtres, große Lachsschnitten mit Austern.
— — — à la Royale, große Lachsschnitten auf Königs-Art.
— — — au vin de Champagne, große Lachsschnitten in Schaumwein.
D'Artois, fr., gefüllte Blätterteigstreifen.

Date, engl.,
Datte, fr., } Dattel.

Daubière, fr., Schmortopf, Schmorpfanne.

daubiren, dämpfen, schmoren.

de, d', von, mit, z. B. Pâte de foie gras = Pastete von Gänseleber; Gimblettes d'avelines = Brandteig-Ringe mit Haselnüssen.

Décoration, fr., Schmückung, Verzierung.

decoriren, schmücken, verzieren.

decoupiren, zerlegen, trennen, zerschneiden.

Deer, engl., Hirsch, Edelhirsch.

— calf, Hirschkalb.

degarniren, entblößen, abtrennen, die Besetzung (Einfassung, [Verzierung) wegnehmen.

degorgiren, wässern, auswässern, entschleimen, ausbluten lassen.

degraissiren, abfetten, entfetten, abschäumen.

Déjeuner, fr., Frühstück, Frühmahl.

— dansant, Frühstück mit Tanz.

— dînatoire, Mittagsfrühstück, großes Frühstück.

— à la fourchette, Gabelfrühstück.

delicat, fr., wohlschmeckend, lecker.

Delicateness, engl.,
Delicatesse, fr., } Leckerei, Leckerbissen.

deliciös, köstlich, wohlschmeckend.

Demi-deuil, à la — (eigentl. Halbtrauer) mit Trüffeln und Nieren, s. die betr. Speisen.

Demidoff od. Demidow, à la — nach Demidoff (ben. n. d. mit der Prinzessin v. Montfort verheirateten u. v. Großherzog v. Toscana zum Herzog v. San Donato ernannten russ. Grafen Demidoff, gest. 1870).

Demi glace, fr., eingekochte Fleischbrühe, Fleischsaft; Halbge-[frorenes = s. a. Plombière.

— — à la Pückler, Pückler-Eis.

Denrée, fr., Eßwaare, Lebensmittel.

Dent de lion, fr., Löwenzahn (Pflanze).

dépouiller, fr., häuten, abziehen oder ſtreifen (der Haſen u. ſ. w.).
Deputat, ſpätl. ein Ausgeſetztes, Beſtimmtes. [betr. Speiſen.
Descars, à la — nach Descars (fr. Familienname), ſ. a. die
desossiren, ausbeinen, entbeinen, ausgräten.
dessechiren, austrocknen, ausdörren, ausdrücken.
Dessert, fr. u. engl., Nachtiſch. [fr. Adelsfamilie).
Destignac, à la — richtiger D'Estignac, nach D'Eſtignac (alte
Deutsches Beefsteak, gebratener Rinderklobs, gehacktes Rindsſtück.
Diablotins, fr., überzuckerte Schockladen-Plätzchen.
Dianestismus, gr., Frühſtück.
Diavolini, it., Ingwerkruſteln, — überzuckerte Aniskörner.
Dieppoise, à la — auf Diepper Art, ſ. a. d. betr. Speiſen.
Digestor, lat., Dampfkochtopf, Papiniſcher Topf (ein von den Franzoſen Papin 1681 erfundener eiſerner Topf, der durch einen Schraubendeckel feſt verſchloſſen iſt).
Dill, engl., Dille, Gurkenkraut.
Dinde, fr., Truthenne.
Dindon, fr., Truthahn.
Dindonneau, fr., junger Truthahn.
— braisé, gedämpfter Truthahn.
— — à l'Impériale, gedämpfter Truthahn auf Kaiſer-Art.
— à la broche, Truthahn am Spieß gebraten.
— à la chipolata, Truthahn mit Zwiebel-Würſtchen.
— à l'étouffade, gedämpfter Truthahn.
— farci, gefüllter Truthahn.
— — aux truffes, Truthahn mit Trüffeln gefüllt.
— à la financière, Truthahn mit reichem Miſchgericht.
— en galantine, Rollpaſtete von Truthahn.
— à la Godard, Truthahn auf Feinſchmecker-Art.
— aux huîtres, Truthahn mit Auſtern. [Würztunke.
— au kari à l'Indienne, Truthahn mit Reis und indiſcher
— à la Macédoine, Truthahn mit Miſchgemüſe.
— à la Matignon, Truthahn nach Matignon.

Dindonneau à la Milanaise, Truthahn auf Mailänder Art.
— à la Montorgueil, weißeingemachter Truthahn in Trüffelrand.
— à la Nothan, weißeingemachter Truthahn mit Trüffeln und Pökelzunge.
— à la Palatine, Truthahn auf Pfalzgrafen-Art.
— à la Périgueux, Truthahn mit Trüffeln.
— piqué, gespickter Truthahn.
— à la Régence, Truthahn auf Landesherren-Art.
— rôti, gebratener Truthahn.
— à la Royale, Truthahn auf Königs-Art.
— à la tortue, Truthahn in Schildkröten-Form.
— truffé, getrüffelter Truthahn. [Festessen.
Dîner, fr., Mittagessen, Mittagsmahl, Tafel, Festtafel, Festmahl,
— de garçons, Herrenessen.
— à part, besonderes Essen, Einzelmahlzeit, Familienmahl, Mahlzeit auf besondere Bestellung, Einzel- oder Sondergedeck.
diniren, zu Mittag speisen, speisen, tafeln.
Dinner, engl., Mittagessen.
Diplomate, à la — auf Staatsmänner-Art.
Dish heater, engl., Schüsselwärmer. [zweierlei Braten).
Dominiques, Dominikanerfleisch, (gefüllte Fleischschnitten von
Dorade, fr., od. Dorado, engl, Goldkarpfen, — ein prachtvoller u. zugleich wohlschmeckender Fisch im atlantischen Meere.
— à l'Italienne, Goldkarpfen auf italienische Art; (mit Reis).
Dorche, fr., Dorsch (Fisch).
Dordogne, à la — auf Dordogner Art.
Dorée, fr., kleine Theestulle, dünnes Butterbrot. [sel.
Dormant, fr., Tischaufsatz, Tafelaufsatz, Schaugericht, Prunkschüs-
Dorn, engl., Roche (Fisch).
Double fleur, fr., Winterbirne.
doubliren, verdoppeln, verzweifachen. [betr. Speisen.
Douglas, à la — nach Douglas (schott. Familienname), s. a. d.
doux, fr., süß.

Dove, engl., Taube.

Dragée, fr., Zuckerkörner, überzuckerte Mandeln und Gewürzkörner, (Melonenkerne u. s. w.).

Dragon, Kaiserſalat, Drachenkrautſalat.

Dratschena, ruſſ., Eierkuchen mit Fruchtſaft.

Dresser, engl., Anrichtetiſch, Anrichte.

dressiren, zurichten, in Form bringen. [chengeſchirr).

Dressoir, fr., Anrichtetiſch, Anrichte, — Abtropfbank, (für das Kü-

Dreux, à la — auf Dreuxer Art, ſ. a. d. betr. Speiſen.

Drinks, engl., Getränke.

Dripping, engl., Bratenfett.

— pan, Bratpfanne.

Drops, engl., (eigentl. Tropfen) gegoſſene Zuckerklümpchen.

Dry-Madeira, engl., aus getrockneten Trauben bereiteter Madera-Wein.

Dsiad, gefüllter ruſſiſcher Theekuchen.

Dubarry, à la — nach Dubarry (ben. n. Johann Dubarry, Gemahl der Johanna Vaubernier, Gräfin Dubarry, 1744 bis 1793), ſ. a. d. betr. Speiſen.

Duchesse, à la — auf Herzoginnen-Art.

Duck, engl., Ente.

Duckling, engl., junge Ente. [Speiſen.

Dufour, à la — nach Dufour (fr. Familienname), ſ. a. d. betr.

Dumplings, engl., Hefenklöße, Mehlklöße, Knödel.

dur, fr., hart.

Duracine, fr., Herzpfirſiche.

Duraw, arab., Moorhirſe.

Durham, à la — nach Durham, (engl. Familienname).

E.

Easter cake, engl., Osterfladen.
Eau, fr., Wasser.
— de canelle, Zimmtwasser, Zimmtbranntwein.
— de cerises, Kirschwasser.
— d'or de Danzick, Danziger Goldwasser.
— de fleurs d'orange, Pomeranzen- (Orangen-) blütenwasser.
— de naffe, Pomeranzen- (Orangen-) blütenwasser.
— de noyaux, Nußkern-Branntwein.
— de pain noir, Schwarzbrotwasser.
— de pommes, Apfelwasser.
— de rose, Rosenwasser.
— de vie, Branntwein.
Écarlate, à l' — fr., scharlachrot; s. d. betr. Speisen.
Échalotte, fr., Lauchzwiebelchen, Asch- od. Eschlauch; (Schalotte).
Échaudés, fr., Brühküchel, kleine Brühkuchen, Windbeutel.
Échinée, fr., Rückenstück, Lendenstück (vom Schwein).
— de porc frais, Schweinslende.
— — — — à la broche, Schweinslende am Spieß gebraten.
— — — — à la maréchal, Schweinslende auf Marschall-Art.
— — — — panée, eingekrustete Schweinslende.
— — — — à la Périgueux, Schweinslende mit Trüffeln.
— — — — piquée, gespickte Schweinslende.
— — — — à la Provençale, Schweinslende auf provenzalische Art.
Eclair, fr., Blitzkuchen.
Éclanche, fr., Vorderblatt, Schulter; — bis 1835 erklärte die Akademie: Éclanche = Gigot, s. d.
Économe, fr., s. Oekonom.
Ecorce, fr., Schale — von Citronen, Pomeranzen u. s. w.
Écossaise, à l' — auf schottische Art, schottisch.

Ecrevisses, fr., Krebse.
— à l'Anglaise, Krebse auf englische Art.
— à la bière, Krebse in Bier gesotten.
— à la Bordelaise, Krebse in gewürztem Weißwein.
— en matelote, Seemannsgericht von Krebsen.
— au naturel, gesottene Krebse.
Ecureuil, fr., Eichhorn.
Eel, engl., Aal.
— pie, Aalpastete, Schüsselpastete von Aal.
— pout, Aalraupe.
Eel-pouts liver, engl., Ruttenleber.
effondrer, fr., ausnehmen, (des Geflügels u. s. w.).
Egg, engl., Ei.
— cup, Eierbecher.
— plum, Eierpflaume, (Marunke).
— sauce, Eiertunke, Eierbrühe.
Églantine, fr., Hagebutte, Hanbutte, Hetschbeere.
egouttiren, abtropfen lassen.
Égouttoir, fr., Durchschlag.
— à poisson, Fischheber.
Egriot, engl., Weichselkirsche.
einmariniren, s. mariniren.
Élan, fr., Elch, Elentier.
— rôti, Elenbraten.
— à la Russe, gebeizter Elenbraten mit Wachholderbeeren.
Elder, engl., Flieder, Holunder.
— berry, Holunderbeere.
— sirup, Holundersaft.
Elk, engl., Elch, Elentier.
Elver, engl., kleiner Meeraal.
Embergoose, engl., Aschengans, (so benannt wegen ihrer Farbe,
— eine Art wilder Gänse auf den schottischen Inseln).
embrochiren, an den Spieß stecken, anspießen, aufspießen.

Emincé, fr., blätterig eingeschnittenes (Würz=) Fleisch.
— de bécasses, geblätterte Schnepfenbrüste. [feln.
— — — aux truffes, geblätterte Schnepfenbrüste mit Trüf=
— de cerf, geblättertes Hirschfleisch.
— de chevreuil, geblättertes Rehfleisch.
— de filet de boeuf, geblätterte Rindslende. [Rohan.
— — — — — à la Rohan, geblätterte Rindslende nach
— de langues de mouton, geblätterte Hammelzungen.
— — — — — à la Pompadour, geblätterte Hammel=zungen nach Pompadour.
— — — — veau, geblätterte Kalbszungen.
— de mouton, geblättertes Hammelfleisch.
— — — aux fines herbes, geblättertes Hammelfleisch mit feinen Kräutern.
— — — à l'Auguste, geblättertes Hammelfleisch mit Eiern.
— de noix de veau, geblätterte Kalbsnuß.
— de truffes, geblätterte Trüffeln.
— de turbot, geblätterte Steinbutte. [teigpastete.
— — — en vol au vent, geblätterte Steinbutte in Butter=
— de volaille, geblätterte Hühnerbrüste. [tunke.
— — — à la Béchamel, geblätterte Hühnerbrüste in Rahm=
en, in; z. B. en caisses = in Papierkästchen.
encroûter, fr., überkrusten.
Endive, fr., Gänsezunge, krauser Lattich; (Endivie).
English stew, engl., Würzfleisch auf englische Art.
Engraules, fr., Sardellen. [Rind).
Entre-côte, fr., Rindsrippe, Zwischenrippe, Mittelrippenstück (vom
— — à la broche, Rindsrippe am Spieß gebraten.
— — à la crème aigre, Rindsrippe mit Sauerrahm.
— — à l'Esterhazy, Rindsrippe nach Esterhazy.
— — grillé, Rindsrippe auf den Rost gebraten.
— — à la Macédoine, Rindsrippe mit Mischgemüse.
— — à la maître d'hôtel, Rindsrippe auf Haushofmeister=Art.

Entre-côte à la Provençale, Rindsrippe mit Zwiebeln.
— — à la Royale, Rindsrippe auf Königs-Art.
Entrée, fr., Zwischenschüssel, mittleres Voressen, Mittelgericht.
Entremets, fr., Zwischen- oder Beischüssel, Neben- oder Beigericht.
Epanada, span., Brotpastete.
Épaule, fr., Schulter, Blatt.
— d'agneau, Lammschulter.
— — braisée, gedämpfte Lammschulter.
— — à la Macédoine, Lammschulter mit Mischgemüse.
— — à la musette, gefüllte Lammschulter.
— de chevreuil, Rehschulter, Rehblatt.
— — — à la bourgeoise, Rehschulter auf bürgerliche Art.
— de mouton, Hammelschulter, Hammelblatt.
— — — farcie, gefüllte Hammelschulter.
Éperlan, fr., Stint, Spiering (Fisch).
— à la crème aigre, Stint in Sauerrahm.
— aux fines herbes, Stint mit feinen Kräutern.
— frit, gebackener Stint.
— au gratin, überkrusteter Stint.
Épices, fr., Gewürze.
Épigramme, fr., Reimschüssel, Reimgericht.
— d'agneau, Reimgericht von Lammfleisch.
— — à la jardinière, Reimgericht von Lammfleisch mit jungen Gemüsen.
— — à la Toulouse, Reimgericht von Lammfleisch auf Toulouser Art.
— — aux truffes, Reimgericht von Lammfleisch mit Trüffeln.
— de filets de poulardes, Reimgericht von Masthühner-Brüsten.
— de levrauts, Reimgericht von Hasenschnittchen.
— de mouton, Reimgericht von Hammelfleisch.
— de ris de veau, Reimgericht von Kalbs-Milchnern.
— de volaille, Reimgericht von Hühnern.
Epinards, fr., spanischer Kohl, Spinat.
— à l'Anglaise, Spinat auf englische Art; (mit frischer Butter).

Epinards à la bourgeoise, Spinat auf bürgerliche Art; (mit Fleischbrühe).
— à la comtesse, Spinat mit Eidotter.
— à la crème, Spinat mit Rahm. [tunke.
— à l'Espagnole, Spinat auf spanische Art; (mit brauner Kraft-
— au lard, Spinat mit Speck.
— à la Piémontaise, Spinat auf piemontische Art; (mit Sardellenbutter und Knoblauch).
— à la velouté, Spinat mit weißer Krafttunke.
Epinée, fr., Rückenstück (vom Schwein).
Épine-vinette, fr., Berberitze, Sauerdorn, Sauerbeere.
Ervalenta, Linsenmehl.
Escalopes, fr., runde Fleischschnitten, Rundschnitten.
— de bécasses, Rundschnitten von Schnepfen.
— de cerf, Rundschnitten von Hirschfleisch.
— de chevrette, runde Rehziegen-Schnitten. [Tafelpilzen.
— — — aux champignons, runde Rehziegen-Schnitten mit
— — — à la financière, runde Rehziegen-Schnitten mit reichem Mischgericht. [feln.
— — — aux truffes, runde Rehziegen-Schnitten mit Trüf-
— de chevreuil, runde Rehschnitten.
— — — à l'Italienne, runde Rehschnitten mit Röhrnudeln.
— de filet de boeuf, runde Rindslenden-Schnitten.
— de filets de faisans, Rundschnitten von Fasanenbrüsten.
— — — — — à la Périgord, Rundschnitten von Fasanenbrüsten mit Trüffeln. [leber.
— de foie gras od. foi d'oie gras, Rundschnitten von Gänse-
— de gelinottes, Rundschnitten von Haselhühnern.
— de levrauts od. lièvre, Rundschnitten von Hasen.
— — — aux fines herbes, Rundschnitten von Hasen mit feinen Kräutern.
— — — à la Provençale, Rundschnitten von Hasen auf provenzalische Art.

Escalopes de levrauts au sang, Rundschnitten von Hasen mit Blutsaft.
— de mouton, Rundschnitten von Hammel. [kelzunge.
— — — à l'écarlate, Rundschnitten von Hammel mit Pö-
— — — glacées, überglänzte Rundschnitten von Hammel.
— — — au jus, Rundschnitten von Hammel mit Fleischsaft.
— de perdreaux, Rundschnitten von Rebhühnern.
— de sandre, runde Zanderschnitten.
— — — aux fines herbes, runde Zanderschnitten mit feinen Kräutern.
— — — à la Génevoise, runde Zanderschnitten auf Genfer Art. [Käse.
— — — au parmesan, runde Zanderschnitten mit Parmer
— de soles, runde Seezungenschnitten.
— — — à la Vernon, runde Seezungenschnitten mit Austern und Krebsen.
— de veau, runde Kalbfleischschnitten.
Escalotte, s. Échalotte.
Escargots, fr., Schnecken.
— au four, Schnecken in ihren Häuschen.
— frits, gebackene Schnecken.
Escarole, fr., Wegwart (Pflanze).
Eschalot, engl., Lauchzwiebel, Asch- oder Eschlauch; (Schalotte).
Espagnole, fr., braune Krafttunke.
—, à l' — auf spanische Art.
Esprot, fr., Sprotte.
Essence, fr. u. engl., Geist, Kraft, Auszug.
— de champignons, Tafelpilz-Auszug.
— d'épices, Gewürz-Auszug.
— de gibier, Wildpret-Auszug.
— de légumes, Gemüse-Auszug.
— de poisson, Fisch-Auszug.
— de volaille, Geflügel-Auszug.

Estaing, à l' — nach Estaing (ben. n. d. fr. Admiral Karl von Estaing, gest. 1794), s. a. d. betr. Speisen.
Esterhazy, à l' — nach Esterhazy (ben. n. d. seit 1238 urkundlich erwähnten ungar. Altadelsfamilie dieses Namens).
Esterlet, fr., Sterlet.
— au court-bouillon, Sterlet in kurzer Brühe.
— à l'étouffade, gedämpfter Sterlet.
— en matelote au Bordeaux, Seemannsgericht von Sterlet mit Bordeaux-Wein.
— — — au Champagne, Seemannsgericht von Sterlet mit [Schaumwein.
— — — aux foies de lottes, Seemannsgericht von Sterlet mit Ruttenlebern.
— — — grillé, Seemannsgericht von geröstetem Sterlet.
— à la Périgueux, Sterlet mit Trüffeln.
— à la Polonaise, Sterlet auf polnische Art.
— au raifort, Sterlet mit Meerrettig.
— à la Russe, Sterlet auf russische Art.
— au vin de Champagne, Sterlet in Schaumwein.
Estomac de volaille, fr., Geflügelbrust.
Estouffade, fr., braungedämpftes (Fleisch).
Estragon, fr., Kaisersalat, Drachenkrautsalat.
Esturgeon, fr., Stör.
— au beurre noir, Stör mit brauner Butter.
— à la broche, Stör am Spieß gebraten.
— à la crème aigre, Stör mit Sauerrahm.
— à l'eau de sel, gekochter Stör.
— au four, Stör im Ofen gebraten.
— en fricandeau, gespickte Störschnitte.
— frit, gebackener Stör.
— à l'Impériale, Stör auf Kaiser-Art.
— à la Périgord, Stör mit Trüffeln.
Etablissement, fr., Vergnügungsgebäude, Erfrischungsort, Lustort.
— s du bouillon, Suppenanstalten, Volksküchen (in Paris).

Etagère, fr., Glasschrank, Stufengestell.
Etamine, fr., Seihebeutel, Haartuch, Siebtuch.
Étiquette, fr., Preiszettel, Auszeichnung, Marke, Aufschrift, Bezeichnungszettel.
etouffiren, dämpfen.
Étuve, fr., Wärmschrank.
Etuvée, fr., das Gedämpfte, Gedämpftes.
—, à l' — gedämpft.
— de veau, gedämpftes Kalbfleisch.
exquisit, ausgesucht, vorzüglich.
Extract, Auszug, Sud, Dicksaft, Absud.

F.

façonniren, gestalten, Form geben, zurechtschneiden.
Façonnudeln, Formnudeln.
Fairy butter, engl., Mandelbutter.
Faisan, fr., Fasan.
— de Bohème, böhmischer Fasan.
— braisé, gedämpfter Fasan.
— à la Brésilienne, Fasan auf brasilische Art.
— à la broche, Fasan am Spieß gebraten.
— à la chasseur, Fasan auf Jäger-Art.
— à la choucroute, Fasan mit Sauerkraut.
— en galantine, Rollpastete von Fasan.
— à la gelée, Fasan in Fleischgallert.
— à la Godard, Fasan mit Godard-Mischgericht.
— aux huîtres, Fasan mit Austern.
— à l'Italienne, Fasan mit Röhrnudeln.
— aux olives, Fasan mit Ölbeeren.
— à la Richelieu, Fasan nach Richelieu.

Faisan aux truffes, Fasan mit Trüffeln.
Faisandeau, fr., junger Fasan.
Fallow deer, engl., Damhirsch.
Fanchonnettes, fr., (feine) Rahmtörtchen mit Zuckerguß.
— d'abricots, Aprikosentörtchen mit Zuckerguß.
— d'amandes, Mandelrahmtörtchen.
— d'avelines, Haselnußtörtchen mit Zuckerguß.
— de l'ait d'amandes, Mandelmilchtörtchen.
— de pistaches, Rahmtörtchen mit grünen Mandeln.
— de pommes, Apfeltörtchen mit Zuckerguß.
Faon, fr., Hirschkalb.
Farce, fr., Fleischmus, Fleischfülle, Füllsel.
— d'anchois, Sardellen-Füllsel.
— Braten, Wiegebraten.
— de brochet, Hecht-Füllsel.
— de chapon, Kapaun-Füllsel.
— côtelettes, Wiege-Schnitzel.
— cuite de veau, Füllsel von gekochtem Kalbfleisch.
— — de volaille, Füllsel von gekochtem Geflügel.
— d'écrevisses, Krebs-Füllsel.
— de faisan, Fasanen-Füllsel.
— de foie de veau, Kalbsleber-Füllsel.
— de gibier, Wildpret-Füllsel.
— gratin de gibier, Krusten-Füllsel von Wildpret.
— — de foie gras, Krusten-Füllsel von Gänseleber.
— de homard, Hummer-Füllsel.
— de laitances de carpes, Füllsel von Karpfen-Milchnern.
— de marrons, Kastanien-Füllsel.
— de pain blanc, Weißbrot- (Semmel-) Füllsel.
— de perdreaux, Rebhühner-Füllsel.
— de truffes, Trüffel-Füllsel.
— de volaille, Geflügel- (Hühner-) Füllsel.
farciren, stopfen, füllen.

Farinage, fr., Mehlspeise.
Farine, fr., Mehl.
— brûlée, geröstetes Mehl.
— de froment, Weizenmehl.
— en gruau, Griesmehl.
— d'orge, Gerstenmehl.
— de pommes de terre, Erdäpfelmehl.
— de seigle, Roggenmehl.
Farinzucker, gelber Mehl- oder Sandzucker.
Faséoles, fr., Schnittbohnen.
— rouges, Feuerbohnen.
fatigiren, abwelken, — der Salatblätter durch Umwenden in der zubereiteten Tunke.
Faubonne, richtiger Faubaune, à la — s. d. betr. Speisen.
Fausse tortue, fr., falsche Schildkröten-Suppe, braune Kalbskopf-Suppe.
Fawn, engl., Rehkalb.
Fea berry, engl., Stachelbeere.
Fécule, fr., Stärkemehl.
Fenouil, fr., Fenchel.
Ferment, Gährungsmittel, Gährungsstoff.
Fermière, à la — auf Pächterinnen-Art, auf Farmerinnen-Art.
Ferney, à la — auf Ferney-Art.
Ferra, fr., ein forellenartiger Fisch des Genfer Sees, Genfer Forelle.
Festin, fr., Gastmahl, Festmahl, Freudenmahl, Gasterei, Schmaus.
— de noces, Hochzeitsschmaus.
Festivität, Festlichkeit, Feierlichkeit, Freudenfest.
Fête, fr., Fest, Gastmahl u. s. w., s. Festin.
Feuilles de laurier, fr., Lorbeerblätter, Lorbeerlaub.
Feuilletage, fr., Butterteig, Blätterteig, Blättergebackenes.
Feuilletés, fr., kleine Blätterkuchen.
Fèves de marais, fr., Saubohnen, Sumpfbohnen, Puffbohnen.
— — — à la crème, Puffbohnen mit Rahm.
— — — à l'Espagnole, Puffbohnen mit brauner Krafttunke.

Fèves de marais à la poulette, weißeingemachte Puffbohnen.
— — — en salade, Puffbohnen=Salat.
— — — à la velouté, Puffbohnen mit weißer Krafttunke.
Field fare, engl., Krammetsvogel, Wachholderdrossel, Kranewitter (süddeutsch).
Fig-pecker, engl., Feigendrossel.
Figs, engl., } Feigen.
Figues, fr., }
— confites, eingemachte grüne Feigen.
Filbert, engl., Haselnuß, lombardische Nuß.
Filet, fr., Lende, Rückenstück, längliche Fleischschnitte, Längsschnitte, Brustfleisch (v. Geflügel).
— s d'aigrefin, Schellfischschnitten.
— — à l'Anglais, Schellfischschnitten auf englische Art.
— — au gratin, überkrustete Schellfischschnitten.
— s d'alouettes, Lerchenbrüste.
— — sautés, geschwungene (gesteifte) Lerchenbrüste.
— — aux truffes, Lerchenbrüste mit Trüffeln.
— s d'anguille, Aalschnitten.
— — à la Bordelaise, Aalschnitten auf Bordeauxer Art.
— — aux quenelles de brochet, Aalschnitten mit Hechtklößchen.
— — à la Tartare, geröstete Aalschnitten mit kalter Senftunke.
— s de bécasses, Schnepfenbrüste.
— — — à la Royale, Schnepfenbrüste auf Königs=Art.
— de boeuf, Rindslende.
— — — à l'Andalouse, Rindslende auf andalusische Art.
— — — à l'Anglais, Rindslende auf englische Art.
— — — braisé, gedämpfte Rindslende.
— — — à la broche, Rindslende am Spieß gebraten.
— — — à la Chambord, Rindslende nach Chambord.
— — — à la Charles-Quint, Rindslende nach Karl dem Fünften.
— — — en chevreuil, Rindslende auf Wildpret=Art.

Filet de boeuf à la chipolata, Rindslende mit Zwiebel-Würstchen-Mischgericht.
— — — à la Conti, Rindslende mit Pflückerbsen.
— — — à la Duchesse, Rindslende auf Herzoginnen-Art.
— — — en escalopes, runde Rindslendenschnitte.
— — — à l'Espagnole, Rindslende auf spanische Art.
— — — à l'étouffade, gedämpfte Rindslende.
— — — à la financière, Rindslende m. reichem Mischgericht.
— — — aux fines herbes, Rindslende mit feinen Kräutern.
— — — à la Flamande, Rindslende auf flämische Art.
— — — au four, gebratene Rindslende.
— — — à la Godard, Rindslende auf Feinschmecker-Art.
— — — à l'Indienne, Rindslende auf indische Art.
— — — à la jardinière, Rindslende mit Gemüse-Umkränzung.
— — — à la Jean Bart, Rindslende nach Johann Bart.
— — — à la Malvoisie, Rindslende in Malvasierwein.
— — — mariné, gebeizte Rindslende.
— — — à la Milanaise, Rindslende auf Mailänder Art.
— — — à la Monglas, Rindslende nach Monglas.
— — — à la Napolitaine, Rindslende mit Röhrnudeln.
— — — à la Palerme, Rindslende auf Palermer Art.
— — — à la Parisienne, Rindslende auf Pariser Art.
— — — à la Périgueux, Rindslende mit Trüffeltunke.
— — — piqué, gespickte Rindslende.
— — — à la Polonaise, Rindslende auf polnische Art.
— — — à la Provençale, Rindslende auf provenzalische Art.
— — — à la Richelieu, Rindslende nach Richelieu.
— — — à la Royale, Rindslende auf Königs-Art.
— — — à la Soubise, Rindslende mit weißem Zwiebelmus.
— — — à la Toulouse, Rindslende mit Toulouser Mischgericht.
— — — à la Westmoreland, Rindslende auf Westmoreland-[Art.

Filets de brochet, Hechtschnitten.
— — — aux champignons, Hechtschnitten mit Tafelpilzen.
— — — aux fines herbes, Hechtschnitten mit feinen Kräutern.
— — — à la marinière, Hechtschnitten auf Seemanns-Art.
— — — à l'Orly (Horly), Hechtschnitten in Backteighülle.
— — — sautés, geschwungene (gesteifte) Hechtschnitten.
— — — — aux truffes, geschwungene (gesteifte) Hechtschnitten mit Trüffeln.
— — — à la Vénitienne, Hechtschnitten auf venetische Art.
— — broquart, Spießhirschrücken.
— de cabillaud, Kabeljauschnitten.
— — — au gratin, überkrustete Kabeljauschnitten.
— de cailles, Wachtelbrüstchen.
— — — à la Lucullus, Wachtelbrüstchen nach Lucullus.
— de canards, Entenbrüste.
— — — à la Bourguignonne, Entenbrüste auf Burgunder [Art.
— — — à la Macédoine, Entenbrüste mit Mischgemüse.
— — — à la Périgueux, Entenbrüste mit Trüffeltunke.
— — — sauvages, Wildentenbrüste.
— de carpes, Karpfenschnitten.
— — — à la Régence, Karpfenschnitten auf Landesherren- [Art.
— de cercelles, Kriechentenbrüste.
— de cerf, Hirschrückenstücke.
— — — marinés, gebeizte Hirschrückenstücke.
— de chapons, Kapaunenbrüste.
— — — au gratin, überkrustete Kapaunenbrüste.
— de chevreuil, Rehrückenstücke.
— — — à la Monglas, Rehrückenstücke nach Monglas.
— de dindon, Truthahnbrüste.
— — — à la cardinal, Truthahnbrüste mit Krebsen.
— — — à la chipolata, Truthahnbrüste mit Zwiebel-Würstchen-Mischgericht.
— — — à la financière, Truthahnbrüste mit reichem Misch- [gericht.

Filets de dindon à la Macédoine, Truthahnbrüste mit Mischgemüse.
— — — à la Monglas, Truthahnbrüste nach Monglas.
— — — à la Pompadour, Truthahnbrüste nach Pompadour.
— — — à la St. Cloud, Truthahnbrüste mit Trüffeln.
— — — à la Toulouse, Truthahnbrüste mit Toulouser Mischgericht.
— d'élan, Elentierrücken, Elenrücken. [Art.
— — — à la Lithuanienne, Elenrücken auf litthauische
— — — marinés, gebeizte Elenrücken.
— — — piqués, gespickte Elenrücken.
— d'esturgeon, Störschnitten.
— — à la Génevoise, Störschnitten auf Genfer Art.
— — grillés, geröstete Störschnitten.
— — à la Périgueux, Störschnitten mit Trüffeln.
— de faisans, Fasanenbrüste. [brüsten und Keulen.
— — — à la bigarrure, buntes Mischgericht von Fasanen-
— — — à la financière, Fasanenbrüste mit reichem Mischgericht.
— — — à la Londonderry, Fasanenbrüste nach Londonderry.
— — — à la Moreland, getrüffelte Fasanenbrüste mit Fasanenmus.
— — — à la Reine, Fasanenbrüste auf Königinnen-Art.
— — — à la Richelieu, Fasanenbrüste nach Richelieu.
— — — à la Royale, Fasanenbrüste auf Königs-Art.
— — — sautés, geschwungene (gesteifte) Fasanenbrüste.
— — — à la Vopallière, getrüffelte Fasanenbrüste mit Wildgeflügelgehäck.
— de faon, Hirschkalbrücken.
— de gelinottes, Haselhühnerbrüste.
— — — au Champagne, Haselhühnerbrüste in Schaumwein.
— — — aux champignons, Haselhühnerbrüste mit Tafelpilzen.

Filets de gelinottes sautés, geschwungene (gesteifte) Haselhühnerbrüste.

— — — aux truffes, Haselhühnerbrüste mit Trüffeln.

— — — à la Vénitienne, Haselhühnerbrüste auf venetische Art.

— de lapereaux, Kaninchenschnitten.

— — — en caisse, Kaninchenschnitten in Papierkasten.

— — — aux fines herbes, Kaninchenschnitten mit feinen Kräutern.

— — — à la Piémontaise, überkrustete Kaninchenschnitten [in Reisrand.

— — — à la poivrade, Kaninchenschnitten mit Pfeffertunke.

— — — à la Soubise, Kaninchenschnitten mit weißem Zwiebelmus.

— de levrauts, Hasenschnitten.

— — — en couronne, Krone (Kranz) von Hasenschnitten.

— — — piqués, gespickte Hasenschnitten.

— — — à la Provençale, Hasenschnitten auf provenzalische [Art.

— de lièvre, Hasenschnitten, s. levrauts u. lapereaux.

— de maquereau, Makrelenschnitten.

— — — à la Vénitienne, Makrelenschnitten auf venetische [Art.

— mignons, Lendchen.

— — de mouton, Hammellendchen.

— — — — à la Biron, Hammellendchen nach Biron.

— — — — à la broche, Hammellendchen am Spieß gebraten.

— — — — aux champignons, Hammellendchen mit Tafel- [pilzen.

— — — — en chevreuil, Hammellendchen auf Wildpret-Art.

— — — — à la maréchal, eingekrustete Hammellendchen [mit Fleischsaft.

— — — — piqués, gespickte Hammellendchen.

— — de veau, Kalbslendchen.

— — — — à la financière, Kalbslendchen mit reichem [Mischgericht.

— — — — piqués, gespickte Kalbslendchen.

Filets mignons de veau à la Pompadour, Kalbslendchen nach Pompadour.

— de perches, Bärschlingschnitten.

— — — frits, gebackene Bärschlingschnitten.

— — — au gratin, überkrustete Bärschlingschnitten.

— — — à l'Italienne, Bärschlingschnitten auf italienische Art; (mit Röhrnudeln). [Trüffeln.

— — — à la Joinville, Bärschlingschnitten mit Krebsen und

— — — à la maître d'hôtel, Bärschlingschnitten auf Haushofmeister-Art. [Art.

— — — à la maréchal, Bärschlingschnitten auf Marschall-

— — — à la Villeroi, Bärschlingschnitten nach Villeroi.

— de perdreaux, Rebhühnerbrüste. [harnais.

— — — à la Beauharnais, Rebhühnerbrüste nach Beau-

— — — à la Conti, verzierte Rebhühnerbrüste mit Rebhühnermus.

— — — à la maréchal, Rebhühnerbrüste auf Marschall-Art.

— — — à la Montmorency, gefüllte Rebhühnerbrüste mit Kruste.

— — — en papillotes, Rebhühnerbrüste in Papierhülle.

— — — à la Prince Pückler, Rebhühnerbrüste nach Pückler.

— — — sautés, geschwungene (gesteifte) Rebhühnerbrüste.

— — — à la Vénitienne, Rebhühnerbrüste auf venetische Art.

— — — à la Westphalienne, Rebhühnerbrüste mit Schinken.

— de pigeons, Taubenbrüste.

— — — à la Pompadour, Taubenbrüste nach Pompadour.

— de poulets, Hühnerbrüste. [gelmus.

— — — à la Conti, gespickte Hühnerbrüste mit Wildgeflü-

— — — à l'Impériale, Hühnerbrüste auf Kaiser-Art.

— — — à la Moreland, getrüffelte Hühnerbrüste mit Hühnermus. [(mit Kaviar).

— — — à la Moscovite, Hühnerbrüste auf Moskauer Art;

Filets de poulets à la Napolitaine, Hühnerbrüste mit Röhrnudeln.
— — — piqués, gespickte Hühnerbrüste. [nergehäck.
— — — à la Vopallière, getrüffelte Hühnerbrüste mit Hüh-
— de ris de veau, Kalbsmilchner-Schnitten. [nach Villeroi.
— — — — — à la Villeroi, Kalbsmilchner-Schnitten
— de sandre, Zanderschnitten.
— — — à la cardinal, Zanderschnitten mit Krebsen.
— — — à la d'Artois, getrüffelte Zanderschnitten m. Austern und Tafelpilzen. [tern.
— — — aux fines herbes, Zanderschnitten mit feinen Kräu-
— — — aux huîtres, Zanderschnitten mit Austern.
— — — à la maréchal, Zanderschnitten auf Marschall-Art.
— — — à la St. Vallière, verzierte Zanderschnitten mit Karpfen-Milchnern und Krebsen.
— — — aux truffes, Zanderschnitten mit Trüffeln. [Art.
— — — à la Vénitienne, Zanderschnitten auf venetische
— de sarcelles, Kriechentenbrüste. [Ölbeeren.
— — — aux olives farcies, Kriechentenbrüste mit gefüllten
— — — à l'orange, Kriechentenbrüste mit Pomeranzentunke.
— — — sautés, geschwungene (gesteifte) Kriechentenbrüste.
— — — aux truffes, Kriechentenbrüste mit Trüffeln.
— de saumon, Lachsschnitten.
— — — à l'Américaine, Lachsschnitten auf amerikanische Art.
— — — à la financière, Lachsschnitten mit reichem Mischgericht.
— — — grillés, geröstete Lachsschnitten.
— — — à l'Italienne, Lachsschnitten auf italienische Art.
— — — à la Montreuil, Lachsschnitten mit Erdäpfeln in Hummertunke. [Krabben.
— — — à la Parisienne, Lachsschnitten mit Austern und
— — — à la ravigote, Lachsschnitten mit sauerer Kräutertunke.
— — — sautés, geschwungene (gesteifte) Lachsschnitten.

Filets de saumon sautés aux huîtres, gesteifte Lachsschnitten mit Austern.

— — — — à la maître d'hôtel, gesteifte Lachsschnitten auf Haushofmeister=Art.

— — — — aux truffes, gesteifte Lachsschnitten m. Trüffeln.

— sautés, geschwungene (gesteifte) Rindslenden=Schnitten.

— — aux champignons, gesteifte Rindslenden=Schnitten mit Tafelpilzen.

— — à la Rossini, gesteifte Rindslenden=Schnitten nach Rossini; (mit Gänseleber und Trüffeln.)

— — aux truffes, gesteifte Rindslenden=Schnitten m. Trüffeln.

— schneiden, fadig od. in Streifen schneiden.

— de soles, Seezungenschnitten.

— — — à la Bercy, Seezungenschnitten auf Bercy=Art.

— — — à la Colbert, Seezungenschnitten nach Colbert; (mit Haushofmeister=Tunke). [und Tafelpilzen.

— — — à la Dieppoise, Seezungenschnitten mit Austern

— — — aux écrevisses, Seezungenschnitten mit Krebsen.

— — — farcis, gefüllte Seezungenschnitten. [Kräutern.

— — — aux fines herbes, Seezungenschnitten mit feinen

— — — à la gastronome, Seezungenschnitten auf Feinschmecker=Art. [mit normannischem Mischgericht.

— — — à la gourmand, eingekrustete Seezungenschnitten

— — — au gratin, überkrustete Seezungenschnitten.

— — — aux homards, Seezungenschnitten mit Hummer.

— — — aux huîtres, Seezungenschnitten mit Austern.

— — — à la Joinville, Seezungenschnitten mit Krebsen und Trüffeln.

— — — à la Mornay, Seezungenschnitten nach Mornay.

— — — à la Morny, Seezungenschnitten nach Morny.

— — — à la Normande, Seezungenschnitten auf normannische Art. [hülle.

— — — à l'Orly (Horly), Seezungenschnitten in Backteig=

Filets de soles en papillotes, Seezungenschnitten in Papierhülle.
— — — à la Régence, Seezungenschnitten auf Landesherren-Art. [ter Senftunke.
— — — à la Tartare, geröstete Seezungenschnitten mit kal-
— — — au vin blanc, Seezungenschnitten in Weißwein.
— de tanches, Schleienschnitten.
— — — à la poulette, weißeingemachte Schleienschnitten.
— — — — — aux foies de lottes, weißeingemachte Schleienschnitten mit Ruttenlebern.
— de truites, Forellenschnitten. [tern.
— — — aux fines herbes, Forellenschnitten mit feinen Kräu-
— — — à la Gauthier, Forellenschnitt. m. Lecker-Mischgericht.
— — — aux huîtres, Forellenschnitten mit Austern.
— — — à la Macédoine, Forellenschnitten mit Mischgemüse.
— — — en matelote, Forellenschnitten auf Seemanns-Art.
— — — à la mayonnaise, Forellenschnitten in kalter Öltunke.
— — — panées, eingekrustete Forellenschnitten.
— — — aux petits pois, Forellenschnitten mit Pflückerbsen.
— — — aux pointes d'asperges, Forellenschnitten mit Spargelspitzen. [lische Art.
— — — à la Provençale, Forellenschnitten auf provenza-
— — — à la ravigot vert, Forellenschnitten mit scharfer Kräutertunke.
— — — à la remoulade, Forellenschnitten mit Kräutertunke.
— — — au vin rouge, Forellenschnitten in Rotwein.
— de volaille, Hühner- (Geflügel-) brüste, s. a. Filets de poulets. [Ölschaumtunke.
— — — à la Chantilly, gesulzte Hühnerbrüste mit kalter
— — — à la chevalier, Hühnerbrüste auf Ritter-Art.
— — — à la Dauphin, Hühnerbrüste auf Kronprinzen-Art.
— — — à l'écarlate, Hühnerbrüste mit Pökelzunge.
— — — à la gelée, gesulzte Hühnerbrüste. [Art.
— — — à la Provençale, Hühnerbrüste auf provenzalische

Fillet, engl., s. Filet.
Filter, engl., Durchschlag, Seiher, Filter.
filtriren, durchgießen, durchseihen, filtern.
fin, fr., fein. [(Umkränzung), s. d. betr. Speisen.
Financière, à la — auf reiche Art, mit reichem Mischgericht
Fines herbes, fr., feine Kräuter.
Fish, engl., Fisch.
— day, Fasttag.
— gig, Fischgabel.
— glue, Hausenblase.
— kettle, Fischkessel.
— trowel, Fischkelle.
Fistinut, engl., grüne Mandel.
Flageolets, fr., grüne Bohnenkerne, Flötenbohnen.
Flamande, à la — auf flämische Art, flämisch.
flambiren, flammiren, absengen, abflammen, sengen.
Flamiche, fr., Käsetörtchen. [Mehlspeise, kalter Pudding.
Flammeri, gestockter Mehlbrei, Mehlmus, Reisgriesmus, kalte
Flan, fr., gefüllter Kuchen (Torte), Rahmtorte, Fladen.
— aux abricots, Aprikosenkuchen.
— aux cerises, Kirschkuchen. [kuchen.
— à la crème, gefüllter Kuchen mit Rahmschaum, Rahmschaum-
— aux fraises, Erdbeerkuchen.
— — — à la crème, Erdbeerkuchen mit Rahmschaum.
— — — à la méringué, Erdbeerkuchen mit Eischaumkruste; (mit Schaumzucker).
— aux framboises, Himbeerkuchen.
— aux fruits, gefüllter Kuchen mit Früchten, Fruchtkuchen.
— aux groseilles, Johannisbeerkuchen.
— à la Macédoine de fruits, Kuchen mit gemischten Früchten.
— aux pêches, Pfirsichkuchen.
— aux pommes, Apfelkuchen.
— — — à la gelée, Apfelkuchen mit Sulzdecke.

Flan aux pommes à la Milanaise, Mailänder Apfelkuchen.
— — — à la Portugaise, portugiesischer Apfelkuchen.
— aux prunes, Pflaumen- (Zwetschen-) kuchen.
— aux raisins, Weinbeerkuchen.
— aux reine-claudes, Königspflaumen-Kuchen.
Flanchet, fr., Seiten- oder Lendenstück (von einem Rind).
Flandrelet, fr., kleine Rahmtörtchen.
Flap jack, engl.-amerik., Pfannkuchen, Rahmkuchen.
Flare, engl., Glattroche (Fisch).
Flawn, engl., Fladen, Eierkuchen.
Flesh, engl., Fleisch.
— broth, Fleischbrühe.
— day, Fleischtag (entgegen dem Fasttag).
— diet, Fleischspeise.
— hook, Fleischgabel.
— pot, Fleischtopf.
Flétan, fr., Flunder, Heilbutte.
— à l'eau de sel, gekochte Flunder.
— frit, gebackene Flunder.
— fumé, geräucherte Flunder.
— à la Hollandaise, Flunder auf holländische Art.
Fleur de muscade, fr., Muskatblüte.
— d'orange, Pomeranzen- (Orangen-) blüte.
— de farine, Kernmehl, (feinstes Weizenmehl).
fleuriren, aufgehen (des Blätterteiges).
Fleurons, fr., Blätterteigröschen, Blätterteigschnittchen, Blätterteighalbmonde.
Flip, engl., englisches Warmbier.
Flitch, engl., Speckseite.
Flommri, s. Flammeri.
Florentins, gefüllte Blätterteigtörtchen.
Floster, Kühltrank von Xeres.
Flounder, engl., Flunder, Heilbutte.
Flour, engl., Mehl

Flummery, engl., Mehlbrei, Mehlmus, s. a. Flammeri.
Fogás, ungar., Zahnfisch.
Foie, fr., Leber.
— de brochet, Hechtleber.
— de cerf, Hirschleber.
— de chapon, Kapaunleber.
— de chêvre, Ziegenleber.
— de chevreuil, Rehleber.
— — — à la chasseur, Rehleber auf Jäger-Art.
— de cochon, Schweinsleber.
— — — en fromage, Schweinsleberkäse.
— de gras, fette Leber, Gänseleber.
— de lotte, Ruttenleber.
— de mouton, Hammelleber.
— d'oie, Gänseleber.
— — à l'aspic, gesulzte Gänseleber.
— — en bellevue, gestürzte Gänseleber (schnitten) in Fleischsulz.
— — en escalopes, Rundschnitten von Gänseleber.
— — à la financière, Gänseleber mit reichem Mischgericht.
— — à la Godard, Gänseleber nach Godard.
— — au gratin, überkrustete Gänseleber.
— — sauté, geschwungene (gesteifte) Gänseleberschnitte.
— — à la St. Cloud, Gänseleber mit geblätterten Trüffeln.
— — à la Toulouse, Gänseleber mit Toulouser Mischgericht.
— — aux truffes, Gänseleber mit Trüffeln.
— de veau, Kalbsleber.
— — — à la bourgeoise, Kalbsleber auf bürgerliche Art.
— — — braisé, gedämpfte Kalbsleber.
— — — à la broche, Kalbsleber am Spieß gebraten.
— — — en escalopes, Rundschnitten von Kalbsleber.
— — — — — panées, eingekrustete Rundschnitten von Kalbsleber.
— — — à l'étouffé, gedämpfte Kalbsleber.

Foie de veau aux fines herbes, Kalbsleber mit feinen Kräutern.
— — — frit, gebackene Kalbsleber.
— — — piqué, gespickte Kalbsleber.
— — — sauté, geschwungene (gesteifte) Kalbsleberschnitten.
— de volaille, Geflügelleber.
Fond, fr., Bratensaft, Fleischgrund, Fleischkraft, Dämpfsatz, Boden.
— s d'artichauts, Artischockenböden.
— — — à la barigoule, Artischockenböden mit Pilzgehäck.
— — — à la crème, Artischockenböden in Rahm.
— — — à l'Espagnole, Artischockenböden mit brauner Krafttunke.
— — — farcis, gefüllte Artischockenböden.
— — — frits, gebackene Artischockenböden.
— — — en salade, Artischockenböden als Salat.
Fondants, fr., gefülltes Zuckerwerk.
Fondue, fr., Käseauflauf, Rührei mit Käse.
— à la Brillat Savarin, Rührei mit Käse nach Savarin.
— à l'Italienne, Käseauflauf auf italienische Art.
— s en petites caisses, Käseaufläufe in Papierkästchen.
fouetter, fr., zu Schaum schlagen.
Fougon, fr., Schiffsküche.
Foulque, fr., Wasserhuhn.
Four, au — im Ofen (gebraten, gebacken, geröstet).
Fowl, engl., Geflügel.
frais, fr., frisch.
Fraise de veau, fr., Kalbsgekröse.
— — — en fricassée, weißeingemachtes Kalbsgekröse.
Fraises, fr., Erdbeeren; engl., Speckpfannkuchen.
Framboises, fr., Himbeeren, Hohlbeeren.
— confites, eingemachte Himbeeren.
Française, à la — auf französische Art, französisch.
Francatu, fr., braunroter Plattapfel.

Francolin, fr. u. span., Berghaselhuhn.
Frangipane, fr., 1. süßes Milchmus mit Eiern; 2. die damit gefüllten Kuchen und Törtchen; 3. gewürztes Mandelbackwerk; 4. dickschalige Herbstbirne.
frappiren, in Eis kühlen.
French bean, engl., Schnittbohne.
— bread, Franzbrot.
— prune, Katharinenpflaume.
fresh, engl., frisch, kühl.
Fressure, fr., Geschlinge, — bestehend aus: Schlund, Lunge, Herz u. Milz.
— d'agneau, Lamms-Geschlinge.
— de veau, Kalbs-Geschlinge.
Friandise, fr., Leckerei, Naschwerk.
Friar's chicken, engl., gebundene Kalbfleischbrühe mit Hühnervierteln.
Fricadelles, fr., Hackfleischschnitten, Klopfschnitzel.
Fricandeau, fr., Nuß (v. Reh, Kalb u. s. w.), Keulenstück.
— de cerf, Hirschkeulenstück.
— de mouton, Hammelkeulenstück.
— de veau, Kalbskeulenstück.
— — — glacé, überglänztes Kalbskeulenstück.
— — — à la jardinière, Kalbskeulenstück mit jungen Gemüsen.
— — — au jus, Kalbskeulenstück mit Fleischsaft.
Fricandelles, fr., gedämpfte Schnittchen von Fleisch, Dämpfschnitte.
— de cochon, gedämpfte Schweinefleischschnitten.
— de veau, gedämpfte Kalbfleischschnitten.
Fricassée, fr., weißes Mischgericht, Weißeingemachtes von . . .
— d'agneau, weißeingemachtes Lammfleisch.
— de cervelles de veau, weißeingemachtes Kalbsgehirn.
— de grenouilles, weißeingemachte Froschkeulen.
— de langue, weißeingemachte Zunge.
— de lapereaux, weißeingemachte Kaninchen.
— de pigeons, weißeingemachte Tauben.
— — — au parmesan, weißeingemachte Tauben mit Parmer Käse.

Fricassée de poulets, weißeingemachte Hühner. [Art.
— — — à l'Anglaise, weißeingemachte Hühner auf englische
— — — à la bourgeoise, weißeingemachte Hühner auf bürgerliche Art. [ter=Art.
— — — à la chevalier, weißeingemachte Hühner auf Rit=
— — — à la Dauphin, weißeingemachte Hühner auf Kronprinzen=Art. [sen.
— — — aux écrevisses, weißeingemachte Hühner mit Kreb=
— — — à l'Indienne, weißeingemachte Hühner auf indische Art. [feln.
— — — à la Périgord, weißeingemachte Hühner mit Trüf=
— — — à la Talleyrand, weißeingemachte Hühner mit krausem Lattich.
— de ris de veau, weißeingemachte Kalbs=Milchner.
— de veau, weißeingemachtes Kalbfleisch.
Fricco, span., Dunstfleisch mit Erdäpfeln.
Fricot, fr., brauneingemachtes Fleischgericht.
— de cerf, brauneingemachtes Hirschfleisch.
— de chamois, brauneingemachtes Gemsfleisch.
— de chevreuil, brauneingemachtes Rehfleisch.
— de daim, brauneingemachtes Damhirschfleisch.
— de faon, brauneingemachtes Hirschkalbfleisch.
Fried butter, engl., Backbutter.
— chicken, engl., Backhühnchen.
Friolet, fr., grüne Muskatbirne.
frit, fr., gebacken.
Friteau, fr., Backfisch, Bratfisch, Backfleisch.
— de chapon, gebackene Kapaunenvierteln (schnitten).
— de poularde, gebackene Masthuhnvierteln (schnitten).
— de poulet, Backhühnchen. [kuchen.
Frittata od. Frittaten, 1. in Fett Gebackenes, 2. gerollte Eier=
Frittatenfleckel, Eierkuchenfleckel.
— nudeln, Eierkuchennudeln.

Fritter, engl., Pfannkuchen.
Friture, fr., Backfett, Backbutter, Backöl, — Schmalzgebackenes.
— d'amourettes, gebackenes Rückenmark.
— d'anchois, gebackene Sardellen.
— de cervelle de veau, gebackenes Kalbsgehirn.
— de champignons, gebackene Tafelpilze.
— aux huîtres, gebackene Austern.
— de laitances de carpes, gebackene Karpfen-Milchner.
— de poulet, Backhühnchen.
— de ris de veau, gebackene Kalbs-Milchner.
— de rognons de veau, gebackene Kalbsnieren.
Frog, engl., Frosch.
froid, fr., kalt.
Froise, engl., Speckpfannkuchen.
Fromage, fr., Käse.
— bavarois, baierischer Käse, gestürzter Rahmschaum, s. Bavaroise.
— de Brie, Brieer Käse.
— de Camembert. Camembert-Käse.
— de chameau, Kameel-Käse.
— à la crème, Rahmkäse, Quark.
— au cumin, Kümmelkäse.
— écrémé, Magerkäse.
— de Gruyère, Greierzer Käse, allgemein: Schweizer Käse.
— de Hervé, Limburger Käse.
— de Hollande, holländischer Käse.
— d'Italie, Schweinsleberkäse.
— de lait de chèvre, Ziegenkäse.
— — — — vache, Kuhkäse.
— de Milan, Parmer Käse.
— de mont d'or, Goldberg-Käse.
— mou, weicher Käse.
— de Neufchâtel, Neuenburger Käse.

Fromage de Parme, — parmesan, } Parmer Käse.
— persillé, Kräuterkäse.
— à la pie, Quarkkäse.
— de renne, Renntier-Käse.
— de Roquefort, Roquefort-Käse.
— de Stilton, Stilton-Käse.
— de Suisse, eigentlich: Schweizer Käse, allgemein: Rahmkäse.
Froment, fr., Weizen.
— d'Inde, Türkischer Weizen, Mais.
Frontignan od. Frontignac, fr., ein französischer Muskatwein.
Frou-Frou, à la — nach Frou-Frou, (Name einer lebhaften leichtsinnigen Frau nach einem Bühnenstück v. Meilhac u. Halévy).
Fruits, fr. u. engl,, Früchte, Obst.
— confits, eingemachte Früchte.
— à couteau, Tafelobst.
— d'été, Sommerfrüchte.
— d'hiver, Winterfrüchte.
— à noyau, Steinobst.
— à pepin, Kernobst.
Fry, engl., Rostbraten.
Fryingpan, engl, Bratpfanne, Backpfanne.
Fumette, engl., Fumet, fr., } Duft, Wildpretauszug.
— d'alouettes, Lerchenauszug.
— de bécasses, Schnepfenauszug.
— de faisan, Fasanenauszug.
— de grives, Krammetsvögelauszug.
— de lapereaux, Kaninchenauszug.
— de lièvre, Hasenauszug.
— de perdreaux, Rebhühnerauszug.
Furmity, engl., Weizenmehlbrei.

G.

Gadde, (auf Helgoland Gadden) Witling, Weißling (Fisch).
Gala-Diner, Festessen, Festmahl, Prunkessen, Prunkmahl.
Gala-Tafel, Festtafel, Prunktafel.
Galantine, fr., Rollpastete, kalte Fleischrolle.
— d'anguille, Rollpastete von Aal.
— de bécasses, Rollpastete von Schnepfen.
— chaude, warme Rollpastete.
— en chaud-froid, Rollpastetenschnitten mit Guß.
— de coq de bois, Rollpastete von Birkhahn.
— — — de bruyère, Rollpastete von Auerhahn.
— de dinde, Rollpastete von Truthahn.
— de faisan, Rollpastete von Fasan.
— de gelinottes, Rollpastete von Haselhühnern.
— — — à la Célestine, Rollpastete von Haselhühnern mit italienischem Salat.
— de jambon, Rollpastete von Schinken.
— de perdreaux od. perdrix, Rollpastete von Rebhühnern.
— de volaille, Rollpastete von Hühnern. [Soldatengebäck.)
Galette, fr., Flachkuchen, Brotplatz, Fladen, Schrotzwieback; (russ.
Galimafrée, fr., Mischfleisch mit Pfefferbrühe, — Restergericht.
Gallopin, engl., Küchenjunge.
Gambero, it., Krebs.
Game, engl., Wildpret.
— soup, Wildpretsuppe.
Gamin, fr., Küchenjunge.
Gammon, engl., Schinken.
— bacon, Schweineschinken.
Ganza, engl., Wildgans.
Garbanzo, sp., Kichererbse, spanische od. graue Erbse.
Garbure, fr., (eigentl. Schwarzbrodsuppe, Kohlsuppe) Suppe mit Krustenbeigabe.

Garbure aux choux, klare Suppe (Kraftbrühe) mit Weißkohlkruste.
— aux laitues, klare Suppe (Kraftbrühe) mit Lattichkruste.
— aux légumes, klare Suppe (Kraftbrühe) mit Gemüsekruste.
— aux marrons, klare Suppe (Kraftbrühe) mit Kastanienkruste.
— à la Villeroi, klare Suppe (Kraftbrühe) mit Wurzelkruste.
Garde-manger, fr., Speisekammer, Speiseschrank.
Gardon, fr. u. engl., Döbel, — eine zur Gattung der Weißfische gehörige Art Karpfen.
Gargane, engl., Kriechente, Krickente.
Gargotage, fr., Sudelkocherei, schlechtes Essen.
Gargote, fr., Garküche, Speisehaus.
Gargotier, Garkoch.
gargotiren, in der Garküche essen.
Garlic, engl., Knoblauch.
Garneele od. Granate, Sägekrebs; (Garnele).
garniren, einfassen, besetzen, umlegen, umkränzen, verzieren.
Garnituren, Zuthaten, Umlagen, Ausputz, Verzierungen.
Garum, Salzbrühe, (welche bei den Alten als Tunke benutzt wurde).
Garvances, } s. Garbanzo.
Garvanches, }
Gascogne, à la — auf gaskonische Art, s. a. d. betr. Speisen.
Gaspacho, spanische Sauersuppe mit Gurken.
Gastonadas, span., s. Cassonade.
Gastronome, fr., Speisekundiger, Feinschmecker, Kunstkoch.
Gastronomie, Feinschmeckerei, feinere Kochkunst.
Gâteau, fr., Kuchen; s. a. Flan. — Petits gâteaux, kleine Kuchen.
— d'amandes, Mandelkuchen.
— — amères, Bitter-Mandelkuchen.
— à l'Américaine, amerikanischer Kuchen.
— arbreux, Baumkuchen.
— à la Bavaroise, baierischer Kuchen.
— à la Berne, Berner Kuchen.
— à la Bretonne, Bretagner Küchen.

Gâteau à la Brunsvic, Braunschweiger Kuchen.
— à l'Écossaise, schottischer Kuchen.
— à l'Empereur, Kaiserkuchen.
— à la Florence, Florenzer Kuchen.
— de foie de veau, Kalbsleberkuchen, Leberpfanzel.
— fondant, Sandkuchen.
— fourré, gefüllter Kuchen, gefüllter Blätterkuchen.
— à la Fribourg, Freiburger Kuchen.
— à la Galicienne, galizischer Kuchen.
— à la Génevoise, Genfer Kuchen.
— à la Hanovrienne, hannöverscher Kuchen.
— à la Hollandaise, holländischer Kuchen.
— à l'Italienne, italienischer Kuchen.
— à la Liégeoise, Lütticher Kuchen.
— de Madelaine, Magdalenen-Kuchen.
— à la Mazarin, französischer Kuchen nach Mazarin, Mazarin-Kuchen.
— de meringue, Eischaumkuchen.
— à la Milanaise, Mailänder Kuchen.
— de mille feuilles, Tausendblätter-Kuchen.
— à la Montmorency, Hefenkuchen mit Kirschen.
— à la Napolitaine, Neapeler Kuchen.
— de noces, Hochzeitskuchen.
— de Noël, Christstolle.
— de nouilles, Nudelkuchen.
— à l'Ost-Frise, ostfriesischer Kuchen.
— de pain, Brotkuchen.
— à la Pithiviers, gefüllter Blätterkuchen mit Mandeln.
— de plomb, Bleikuchen.
— à la Portugaise, portugiesischer Kuchen.
— à la Prince Royal, Kronprinzen-Kuchen.
— renversé, gestürzter Kuchen.
— de riz, Reiskuchen.
— — — à la Polonaise, polnischer Reiskuchen.

Gâteau de riz à la Turque, türkischer Reiskuchen. [Kuchen.
— à la Savarin, französischer Kuchen nach Savarin, Savarin-
— à la Saxonne, sächsischer Kuchen.
— sec, trockener Kuchen.
— de semoule, Grieskuchen.
— à la Silésienne, schlesischer Kuchen.
— de veau, Kalbfleischkuchen.
— — — à l'Italienne, Kalbfleischkuchen mit Reis.
— à la Vénitienne, Veneter Kuchen.
— de viande, Fleischkuchen.
— à la Viennoise, Wiener Kuchen.
Gaufres, fr., Waffeln, Waffelkuchen.
— aux amandes, Mandel-Waffeln.
— aux avelines, Haselnuß-Waffeln.
— au canelle, Zimmt-Waffeln.
— à la crème, Rahm-Waffeln.
— à la Flamande, flämische Waffeln.
— à la Française, französische Waffeln.
— à la Hollandaise, holländische Waffeln.
— d'office, Hohlhippen.
— à la Parisienne, Pariser Waffeln.
— à la Portugaise, portugiesische Waffeln.
— au riz, Reis-Waffeln.
— au vin de Champagne, Schaumwein-Waffeln.
Gaufrier, fr., Waffeleisen.
Gauthier od. Gautier, à la — nach Gauthier (wahrsch. ben. n. d. fr. Schriftsteller Theophil Gauthier, 1809—1872).
Gazelle, fr., Hirschgeiß, Hirschziege.
Gélatine, fr., Speisenleim.
gélatineux, fr., } gallertartig.
gelatinous, engl., } gallertartig.
gelatinisiren, gerinnen, sich in Gallert verwandeln, gallerten.
Gelée, fr., Sulz, Gallert.

Gelée d'abricots, Aprikosen-Sulz.
— d'ananas, Ananas-Sulz.
— d'angélique, Engelwurz-Sulz.
— de bigarade, Klosterpomeranzen-Sulz.
— au café, Kaffee-Sulz.
— de cerises, Kirsch-Sulz.
— de coins, Quitten-Sulz.
— d'épines vinettes, Berberitzen-Sulz.
— de fleurs d'orange, Pomeranzen- (Orangen-) blüten-Sulz.
— — — — — pralinées, Sulz v. gerösteten Pomeranzenblüten.
— fouettée, geschlagene Sulz.
— de fraises, Erdbeer-Sulz.
— de framboises, Himbeer-Sulz.
— de fruits, Frucht-Sulz.
— de groseilles, Johannisbeer-Sulz.
— à la Macédoine de fruits, gesulzte Mischfrüchte.
— au marasquin, Maraskino-Sulz.
— à la Moscovite, gefrorene Sulz, s. a. Moscovite.
— d'orange, Apfelsinen-Sulz.
— — — en écorce, Apfelsinen-Sulz in ihrer Schale.
— — — en petits paniers, kleine Körbchen mit Apfelsinen-Sulz.
— de pêches, Pfirsich-Sulz.
— de pommes, Apfel-Sulz.
— au ponche, Punsch-Sulz.
— à la printanière, Frühlings-Sulz.
— de quatre fruits, Vierfrucht-Sulz.
— à la rose, Rosen-Sulz.
— en rubans, gebänderte (gestreifte) Sulz.
— à la Russe. geschlagene Sulz.
— à la vanille, Vanillen-Sulz.
— au vin, Weinsulz.

Gelée au vin blanc, Weißwein-Sulz.
— — — de Champagne, Schaumwein-Sulz.
— — — — — rosé, rote Schaumwein-Sulz.
— — — — Madeira, Maderawein-Sulz.
— — — du Rhin, Rheinwein-Sulz.
— de violettes, Veilchen-Sulz.
Gelinottes, fr., Haselhühner.
— bardées, Haselhühner in Speckhülle.
— à la chipolata, Haselhühner mit Zwiebel-Würstchen-Mischgericht.
— rôties, gebratene Haselhühner.
— en salmis, brauneingemachte Haselhühner.
Gelly, engl., Sulz, Gallert.
Gendarme, à la — auf Landjäger-Art.
Génevoise, à la — auf Genfer Art.
Genèvre, Genièvre, fr., Wachholderbranntwein; Wachholderbeere.
Genevrette, fr., Wachholderwein.
Genevrière, fr., Wachholderdrossel.
Geniting, engl., Frühapfel.
Génoise, à la — auf Genuer Art.
Génoises, fr., Mandelbackwerk, Genuer Backwerk; Pfanzeln.
— aux amandes, Genuer Mandelbackwerk.
— aux avelines, Genuer Haselnußbackwerk.
— marbrées, gemarmeltes (gesprenkeltes) Mandelbackwerk.
— au parmesan, Parmer Käse-Pfanzeln.
— à la Reine, Königinnen-Pfanzeln, gefüllte Nudelpfanzeln mit Zuckerguß.
Gentilhomme, à la — auf Edelmanns-Art.
Gentils, fr., beliebte Elsässer Weine.
Gentleman soup, engl., gebundene Kraftbrühe mit Taubenbrot.
Gérard, à la — nach Gérard, s. a. d. betr. Speisen.
Gervais, fr., runde Flachkäse von Süßrahm, Gervasius-Käse; — Blätterteigpastetchen mit Fleischmus.
Gherkin, engl., Essiggurke.

Gibelotte de lapins od. lapereaux, brauneingemachte Kaninchen.
Gibier, fr., Wildpret, Wild.
Giblets, engl., Gänseklein.
— soup, Maderasuppe mit Gänseklein.
Gigot, fr., Keule, Schlegel, Stoß.
— de mouton, Hammelkeule, Hammelschlegel, Schöpsenkeule.
— — — à l'Anglaise, Hammelkeule auf englische Art.
— — — à la Bayonnaise, (gebeizte) Hammelkeule auf Bayonner Art.
— — — à la Bordelaise, Hammelkeule auf Bordeauxer Art.
— — — bouilli, gekochte Hammelkeule.
— — — à la bourgeoise, Hammelkeule auf bürgerliche Art.
— — — braisé, gedämpfte Hammelkeule.
— — — à la Brétonne, Hammelkeule mit braunen Bohnen.
— — — à la broche, Hammelkeule am Spieß gebraten.
— — — en chevreuil, Hammelkeule auf Wildpret-Art.
— — — à la crème aigre, Hammelkeule mit Sauerrahm.
— — — à la daube, gedämpfte Hammelkeule.
— — — à la Dubouzet, Hammelkeule mit gefüllten Erdäpfeln.
— — — à la Française, Hammelkeule auf französische Art.
— — — à la jardinière, Hammelkeule mit jungen Gemüsen.
— — — mariné, gebeizte Hammelkeule.
— — — à la Milanaise, Hammelkeule auf Mailänder Art.
— — — à la Périgord, Hammelkeule mit Trüffeln.
— — — à la Rousseau, Hammelkeule nach Rousseau.
— — — à la sept heures, gedämpfte Hammelkeule.
Gimblettes, fr., Brandteig-Ringe, Kringel.
Gin, engl., Wachholderbranntwein.
Gingembre, fr., } Ingwer.
Ginger, engl., }
— beer, engl., Ingwerbier.
— bread, engl., Lebkuchen, Pfefferkuchen, Honigkuchen.

Giraud, à la — nach Giraud (ben. n. Peter Giraud, fr. Maler, geb. 1806), s. a. d. betr. Speisen.
Giro, it., ein süßer rötlicher Wein v. d. Insel Sardinien.
Girofle, fr., Gewürznelke, Gewürznägelein.
Giroflée, fr., Nelkenglühwein.
Giromon, indischer Kürbis, Wasserkürbis.
— à la crème, indischer Kürbis mit Rahmtunke.
— à la Française, indischer Kürbis auf französische Art.
Glace, fr., 1. Gefrorenes, Speiseeis; 2. Glanz, Fleischglanz, Zuckerglanz, Zuckerguß.
— aux abricots, Gefrorenes von Aprikosen.
— à l'Alhambra, Alhambra-Gefrorenes.
— aux amandes, Mandel-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— — — pralinées, Gefrorenes von gerösteten Mandeln.
— à l'ananas, Ananas-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— au café, Kaffee-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— au canelle, Zimmt-Gefrorenes.
— au caramel, Gefrorenes von gebranntem Zucker.
— au chocolat, Schockladen-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— au citron, Citronen-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— à la crème, Rahm-Gefrorenes.
— fondant, schmelzender Zuckerguß.
— au four, gebackenes Eis.
— aux fraises, Erdbeer-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— aux framboises, Himbeer-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— aux fruits frais, Gefrorenes von frischen Früchten.
— aux griottes, Weichsel-Gefrorenes.
— aux groseilles, Johannisbeer-Gefrorenes.
— aux macarons, Gefrorenes von Mandelzuckerbrot.
— — — amers, Gefrorenes von Bitter-Mandelzuckerbrot.
— au melon, Melonen-Gefrorenes.
— aux mirtilles, Heidelbeer-Gefrorenes.
— moulée, Formeis, geformtes Eis, Gefrorenes in Formen.

Glace à la neige, Eischaum-Zuckerguß.
— aux noix, Nuß-Gefrorenes.
— aux oranges, Apfelsinen-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— aux pêches, Pfirsich-Gefrorenes.
— aux pistaches, Gefrorenes von grünen Mandeln.
— aux poires, Birnen-Gefrorenes.
— aux pommes, Äpfel-Gefrorenes.
— au pumpernickel, Gefrorenes von Pumpernickel.
— royale, gerührter Zuckerguß.
— — blanche, gerührter weißer Zuckerguß.
— — jaune, gerührter gelber Zuckerguß.
— — rosée, gerührter roter Zuckerguß.
— — verte, gerührter grüner Zuckerguß.
— à la Sicilienne, Schockladen-Gefrorenes in Kruste (Hohlkruste).
— au thé, Thee-Gefrorenes.
— à la tutti-frutti, Gefrorenes mit Mischfrüchten; — Götter-[speise.
— à la Valencienne, Valencia-Gefrorenes.
— à la vanille, Vanillen-Gefrorenes, (Zuckerguß).
— à la Viennaise, Gefrorenes auf Wiener Art.
glaciren, glasiren, überglänzen, Glanz geben.
Glair, engl., Glaire, fr., Eiweiß.
Glairage, engl. u. fr., das Bestreichen mit Eiweiß.
Glanis, fr., Wels, Waller, Scheidfisch.
— au bleu, Wels, blaugesotten.
— au court bouillon, Wels in kurzer Brühe.
— au four, Wels im Ofen gebraten.
— à la Hollandaise, Wels auf holländische Art.
Glasur, Glanz, Fleischglanz, Zuckerglanz.
Gloria, fr., 1. Branntwein-Kaffee = kleine Tasse Kaffee mit über Zucker abgebranntem Franzbranntwein; 2. bei der Flotte Thee mit Branntwein.
Gloucester od. Glocester, à la — auf Gloucester-Art.
Gnocci, überkrustete (italienische) Käseklöße.

Goat, engl., Ziege, Geiß.
— cheese, Ziegenkäse. [betr. Speisen.
Godard, à la — auf Feinschmecker- (Gutschmecker-) Art, s. a. d.
Godiveau, fr., Kalbfleischfüllsel mit Nierenfett; — Pastete mit Kalbfleischgehäck.
— de volaille, Geflügelfüllsel mit Nierenfett.
Gogaille, fr., Schmaus, Gelage. [Schweineblut.
Gogue, fr., Füllsel, Füllung, auch Wurst von Kalbsleber und
Gombaut od. Gombo, fr., (eßbarer) Eibisch.
Goose, engl., Gans.
— berry, engl., Stachelbeere.
— s fat, Gänsefett.
— fool, engl., Stachelbeermus mit Rahm.
— giblets, Gänseklein.
— s liver, Gänseleber.
Gor cock, engl., Birkhahn.
— hen, engl., Birkhenne.
Gougère, fr., Käsekuchen.
Goujon, fr., Gründling, Grundel, Kreßling (Fisch).
— au bleu, Gründling blaugesotten.
— frit, gebackener Gründling.
Goulasch, Goulach, Gulas, Guliás-hús, Goulacz, ungar., ungarisches Pfefferfleisch.
Gounod, à la — nach Gounod (ben. n. d. fr. Tondichter gleichen Namens, geb. 1817).
Gourmand, fr., Fresser, Schlemmer, Vielesser, (fälschlich für Feinschmecker gebraucht).
Gourmandise, fr., Gefräßigkeit, Freßbegierde, Schwelgerei, (fälschlich für Feinschmeckerei gebraucht).
Gourmet, fr., Weinschmecker, Weinkenner.
Goût, fr., Geschmack.
goutiren, kosten, schmecken. [Aufsatz.
Gradin, fr., stufenförmiger Aufbau, Stufen-Aufbau, Stufenbau,

Graisse, fr., Fett, Schmalz, Schmeer.
— de boeuf, Rinderfett.
— de mouton, Hammeltalg.
— d'oie, Gänsefett, Gänseschmalz.
— de porc, Schweinefett.
— de rognons, Nierenfett.
Gramatella, s. Garneele.
Gramolata, gefrornes Saftwasser, Frucht-Eiswasser.
Grample, engl., Seekrebs, Hummer.
Granate, s. Garneele.
Grand commun, fr., Marschallsküche (am französischen Hofe).
— esturgeon, fr., Hausen, s. Esturgeon.
Granito, gefrornes Saftwasser, Frucht-Eiswasser.
Grapes, engl., } Trauben.
Grappes, fr., } Trauben.
— de pâtes filets, Zuckerstrauben.
— de raisin, Weintrauben.
gras, fr., fett, feist.
Gras-double, fr., Fettdarm, Inster.
— — de veau, Kalbs-Flecke.
Grass, engl.-amerik., Spargel.
Gratin, fr., Kruste, überkrustete od. bekrustete Speise.
— d'alouettes, Kruste von Lerchen.
— de bécasses od. bécassines, Kruste von Schnepfen.
— — — aux truffes, Kruste von Schnepfen mit Trüffeln.
— de cailles, Kruste von Wachteln.
— de filets de brochet, Kruste von Hecht-Schnitten.
— — — de soles, Kruste von Seezungen-Schnitten.
— de foie gras, Kruste von fetter (Gänse-) Leber.
— — — — aux truffes, Kruste von fetter (Gänse-) Leber mit Trüffeln.
— de langues de veau, Kruste von Kalbszungen.
— de lapereaux, Kruste von Kaninchen-Schnitten.

Gratin de lapereaux aux fines herbes, Kruste von Kaninchen-Schnitten mit feinen Kräutern.
— de lottes, Kruste von Aalraupen.
— de ris de veau, Kruste von Kalbs-Milchnern.
— de sandre, Kruste von Zander-Schnitten.
— de turbot, Kruste von Steinbutt-Schnitten.
gratiniren, bekrusten, überkrusten, überbacken.
Gratte-cul, Hagebutte, Hetschbeere.
Graves, eine Gattung weißer und roter Bordeaux-Weine.
Gravy, engl., Fleischsaft, Fleischbrühe.
Green cheese, engl., Kräuterkäse.
— gage, engl., Königspflaume.
— kale, engl., Grünkohl.
— leek, engl., Lauch, Breitlauch.
— pea, engl., Pflückerbse, Schotenkern, Brockelerbsen (süddeutsch).
Grenade, fr., Kugelpastete, gestürzte Füllpastete; (Granate).
— de cerf, Kugelpastete von Hirschfleisch.
— de chevreuil, gefüllte Kugelpastete von Rehfleisch.
— de filet de boeuf, gefüllte Kugelpastete von Rindslende.
— de filets de veau, gefüllte Kugelpastete von Kalbslendchen.
— de gelinottes, gefüllte Kugelpastete von Haselhühnern.
— de gibier, gefüllte Kugelpastete von Wildpret.
— de jambon, gefüllte Kugelpastete von Schinken.
— de perdreaux, gefüllte Kugelpastete von Rebhühnern.
— de volaille, gefüllte Kugelpastete von Hühnern.
Grenadins, fr., gespicktes Schnittchen, Spickschnitten.
— de boeuf, gespickte Rindslenden-Schnitten.
— de chevreuil, gespickte Rehschnittchen.
— — — à la chasseur royal, gespickte Rehschnittchen auf Königsjäger-Art.
— de faisan, gespickte Fasanenschnittchen.
— de lapereaux, gespickte Kaninchenschnitten. [chem Mischgericht.
— — — à la financière, gespickte Kaninchenschnitten m. rei-

Grenadins de lièvre, gespickte Hasenschnitten. [stanien.
— — — à la vigneronne, gespickte Hasenschnitten mit Ka=
— de veau, gespickte Kalbfleisch=Schnitten.
— — — à la Nivernaise, gespickte Kalbfleisch=Schnitten mit (olivenförmigen) Rüben.
Grenouilles, fr., Frösche.
— en côtelettes, gebratene Froschkeulen.
— aux fines herbes, Frösche mit feinen Kräutern.
— frites, gebackene Froschkeulen.
— à la poulette, weißeingemachte Frösche.
Grétry, a la — nach Grétry (ben. n. d. fr. Tondichter Andreas Grétry, gest. 1813).
Grey, engl., Forelle.
Griblettes, fr., gespickte Röstschnitten, Klopfschnitzel.
— d'agneau, gespickte Röstschnitten von Lammfleisch.
— de cochon, gespickte Röstschnitten vnn Schweinefleisch.
— de mouton, gespickte Röstschnitten von Hammelfleisch.
Griddle, engl., Kuchenpfanne.
Gridiron, engl., Bratrost.
Gril, fr., Bratrost.
Grillade, fr. u. engl., überkrustete Röstschnitte, Rostbraten.
grilliren, rösten, auf dem Rost braten.
Grimod de la Reynière, à la — nach Grimod de la Reynière; (ben. n. Alexander Grimod de la Reynière, Feinschmecker u. Verfasser mehrerer Werke über gute Tafel, 1758—1838), s. a. d. betr. Speisen.
Grimpereau, fr., Grauspecht, Baumhacker od. Baumläufer.
Griotte, fr., Weichselkirsche.
Griskin, engl., gebratenes Schweinsrückenstück. [deutsch).
Grives, fr., Krammetsvögel, Wachholderdrosseln, Kranewitter (süd=
— à l'aspic, gesulzte Krammetsvögel.
— bardées, Krammetsvögel in Speckhülle.
— à la broche, Krammetsvögel am Spieß gebraten.

Grives à la chasseur, Krammetsvögel auf Jäger-Art.
— à la crème aigre, Krammetsvögel im Sauerrahm.
— en croustade, Krammetsvögel in Kruste.
— aux fines herbes, Krammetsvögel mit feinen Kräutern.
— au gratin, Kruste von Krammetsvögeln.
— à l'Italienne, Krammetsvögel auf italienische Art.
— en petites caises, Krammetsvögel in Papierkästchen.
— à la Polonaise, Krammetsvögel auf polnische Art.
— rôties, gebratene Krammetsvögel.
— en salmis, brauneingemachte Krammetsvögel.
— aux truffes, Krammetsvögel mit Trüffeln.
Groats, engl., Gries, Grütze.
Grog, engl., Rumtrank, Grog.
Grondin, fr. u. engl., Knurrhahn, — eine Fischgattung.
Groseilles, fr., Johannisbeeren.
— glacées, überzuckerte Johannisbeeren.
— à maquereau = Groseilles vertes.
— noires, Ahlbeeren, schwarze Johannisbeeren.
— rouges, rote Johannisbeeren.
— vertes, Stachelbeeren.
Grosse meringue, Eischaum-Berg. [riser Art.
— — à la Parisienne, gefüllter Eischaum-Berg auf Pa-
— — à la Suisse, gefüllter Eischaum-Berg mit Rahmschnee.
— pièce, Groß-Stück, großes Voressen.
Groundling, engl., Schmerle, Grundel (Fisch).
Grouse, engl., Haselhuhn.
Gruau, fr., Gries, Grütze.
— d'avoine, Hafergrütze.
Gruel, engl., Hafergrütze, Haferschleim.
Gudgeon, engl., Schmerle, Grundel, Gründling (Fisch).
Guerkin, engl., Essiggurke.
Guildive, fr., Zuckerbranntwein.
Guillemot, engl., Wasserhuhn.

Guinea corn, engl., ägyptische Hirse.
— fowl od. hen, Perlhuhn, afrikanisches Huhn.
— pepper, spanischer Pfeffer.
Gulasch, s. Goulasch. [mahl, Vorgericht, Voressen.
Gustation, fr. u. engl., Kosten, Schmecken; — lat., ein Früh-
gustiren, kosten.

H.

Habillage, fr., Zurichtung (des Wildprets oder Geflügels).
habilliren, ausschlachten, ausnehmen, zurichten. [(thüringisch).
Haché, Hachis, fr., Gehäck, gehackte Fleischspeise, Hackfleisch, Hacksel
— de boeuf, Rindfleisch-Gehäck.
— de cerf, Hirschwild-Gehäck.
— de chapon, Kapaun-Gehäck.
— — — à la Reine, Kapaun-Gehäck auf Königinnen-Art.
— croquettes, Hackfleisch-Krusteln.
— de gibier, Wildpret-Gehäck.
— de mou de veau, Kalbslungen-Gehäck. [in Reisrand.
— — — — — en bordure de riz, Kalbslungen-Gehäck
— de mouton, Hammelfleisch-Gehäck.
— — — à l'Aurore, Hammelfleisch-Gehäck m. gefüllten Eiern.
— — — aux oeufs pochés, Hammelfleisch-Gehäck mit weichen Eiern. [padour.
— — — à la Pompadour, Hammelfleisch-Gehäck nach Pom-
— de perdreaux, Rebhühner-Gehäck. [in Kruste.
— — — à la Lugny, gemischtes Rebhühner-Gehäck m. Eiern
— — — à la Turque, Rebhühner-Gehäck auf türkische Art.
— de poisson, Fischfleisch-Gehäck.
— à la Toulousaine, Fleisch-Gehäck auf Toulouser Art.

Haché de veau, Kalbfleisch-Gehäck.
— de volaille, Geflügel-Gehäck.
— — — à la Polonaise, Geflügel-Gehäck auf polnische Art.
Hachekrapfen, Wickelkrapfen.
hachiren hacken, wiegen.
Haddock, engl., Schellfisch.
Haggess, engl., Leberwurst.
Haggis, schott., Fleischkloß.
Haláss-lé, ungar., ungarischer Pfefferfisch.
Ham, engl., Schinken.
Hammel-steaks, deutsch-engl., Hammelschnitzel.
Hanche, fr., Hüfte.
— de boeuf, Rinderhüfte, Rinds-Hüftenstück.
Hare, engl., Hase.
— pie, Hasenpastete.
— soup, Hasensuppe.
Hareng, fr., Hering.
— blanc, frischer Hering, neuer Hering.
— s en coquilles, Heringe in Muscheln.
— s farcis, gefüllte Heringe.
— frais, frischer Hering, neuer Hering.
— s — grillés, geröstete frische Heringe.
— s frits, gebackene Heringe.
— fumé, geräucherter Hering.
— s marinés, eingesäuerte Heringe, gebeizte Heringe.
— s en papillotes, Heringe in Papierhülle.
— s pecs, Pöklinge, gepökelte Heringe, Bücklinge (berlinisch).
— plein, Vollhering.
— s à la Russe, Heringe in Sauerrahm.
— salé, Salzhering.
— saur (é), }
— sauret, } geräucherter Hering.
— sor, }

Hareng sec, Pökling, gepökelter Hering, Bückling (berlinisch).
— vierge, Jungfernhering. [gericht.
Haricots, fr. u. engl., 1. Bohnen; 2. brauneingemachtes Fleisch=
— blancs, weiße Bohnen.
— — à la Bretonne, weiße Bohnen mit brauner Krafttunke.
— — à la crème, weiße Bohnen mit Rahm. [Art.
— — à la maître d'hôtel, weiße Bohnen auf Haushofmeister=
— panachés, gemischte Bohnen.
— blancs à la purée, weißes Bohnenmus.
— — en salade, Salat von weißen Bohnen.
— — sautés au beurre, weiße Bohnen in Butter geschwungen.
— d'Espagne, Feuerbohnen.
— flageolets, Flötenbohnen, grüne Bohnenkerne.
— de mouton, Hammelfleisch mit Rüben, brauneingemachtes Hammelfleisch.
— nain, Zwergbohnen.
— au parmesan, Bohnen mit Parmer Käse.
— en salade, Bohnen=Salat.
— verts, grüne Bohnen. [Fleischbrühe).
— — à l'Allemande, grüne Bohnen auf deutsche Art; (in
— — à l'Anglaise, grüne Bohnen auf englische Art; (mit frischer Butter). [(in Butter geschwungen).
— — à la Française, grüne Bohnen auf französische Art;
— — à la Lyonaise, grüne Bohnen auf Lyoner Art; (mit geröstеten Zwiebeln).
— — en petits pois, grüne Bohnen als Pflückerbsen.
— — en salade, Salat von grünen Bohnen.
Hart, engl., Hirsch, Edelhirsch.
Hash, engl., Gehäck, Hackfleisch, gehackte Fleischspeise.
Hasty Pudding, engl., Schüsselpudding von Mehlbrei; engl.=amerik., Butterkloß. [Speiler; — 2. Rostschnittchen.
Hâtelette, fr., 1. Zierspießchen, Bratspießchen, Sulzspießchen,
Hâtereaux, fr., geröstete Leberschnittchen.

Hâteur, fr., Bratenmeister.
Hâtier, fr., Bratbock (zum Auflegen des Bratspießes.
Haut-goot, engl., | Wildgeschmack, Hochgeschmack, starker od.
Haut-goût, fr., | scharfer Geschmack.
Haut Preignac, | fr., weiße Bordeaux-Weine.
— Sauterne, |
Hazel-hen, engl., Haselhuhn.
— nut, engl., Haselnuß.
Head, engl., Kopf (des Kalbes, Schweines u. s. w.).
— cheese, engl.-amerik., Schweinssülze, Schweinskäse.
— cook, Küchenmeister.
Headed lettuce, engl., Lattich, Kopfsalat, Staudensalat.
Heart-cherry, engl., Herzkirsche.
Heath berry, engl., Heidebeere, Heidelbeere, Blaubeere.
— cock, engl., Birkhahn.
— hen, engl., Birkhenne.
Hen, engl., Huhn, Henne.
Hep, engl., Hagebutte, Hanbutte.
Herbes, fr., Kräuter.
— potagères, Suppenkräuter.
Herbs powder, engl., Kräuterpulver, gepulverte Kräuter.
Hérissons frits, fr., gebackene Igel; (eine süße Speise).
Hermitage, fr., ein feuriger französischer Rot- und Weißwein, der an dem Gebirge l'Hermitage längs der Rhone wächst.
Héron, fr., Heron, engl., Fischreiher.
Herring, engl., Hering.
Hip, engl., Hagebutte, Hanbutte, Hetschbeere.
Hippoglosse, fr., Heilbutt.
Hippokras, s. Hypokras.
Hochepot, fr., gedämpftes Würfelfleisch (Ochsenschweif) mit Rüben [(Kastanien).
Hock, engl., Hochheimer (Wein).
Hodge podge, engl., s. Hochepot.
Hog, engl., Schwein.

Hogs bean, engl., Puffbohne, Sumpfbohne.
Hojaldre, spanischer Plattenkuchen.
Hollandaise, à la — auf holländische Art, holländisch.
Holothurien, gr., eine Gattung wurmähnlicher Strahltiere, welche getrocknet und geräuchert in China und Japan als Leckerbissen verzehrt werden und unter dem Namen Trepang oder Tripang (auch bêche de mer) einen bedeutenden Handelszweig für Indien und China bilden.
Homard, s. Hummer.
— à l'Américaine, Hummer auf amerikanische Art.
— à l'aspic, Hummer mit Fleischsulz, gesulzter Hummer.
— à la bellevue, gestürzter Hummer in Fleischsulz.
— à la Bordelaise, Hummer auf Bordeauxer Art.
— en buisson, Busch od. Spitzsäule von Hummern.
— à la crème, Hummer in Rahm.
— en couronne, Hummer in Kronenform.
— en croquettes, Hummer-Krusteln.
— farci, gefüllter Hummer.
— en fricassée, weißeingemachter Hummer.
— à la Gloucester, Hummer auf Gloucester-Art.
— au gratin, Kruste von Hummern.
— à la mayonnaise, Hummer in Öltunke, Hummer-Salat.
— à la Provençale, Hummer auf provenzalische Art.
— en salade, Hummer-Salat.
— à la Turque, Hummer (mit Reis) auf türkische Art.
Hominy od. Hommony, engl., Maismehlbrei, Türkenmus.
Honey, engl., Honig.
— apple, Honigapfel.
— cake, Honigkuchen.
— pear, Honigbirne.
Hop, engl., Hopfen.
Hop-sprigs, engl., Hopfensprossen, Hopfenkeimchen.
Hoppelpoppel, russ., Eiertrank mit Rum, Hoppelpoppel.

Horly, Fleisch in Backteighülle.
— d'aigrefin, Schellfischschnitten in Backteighülle.
— aux anchois, Sardellen in Backteighülle.
— aux huîtres, Austern in Backteighülle.
— de lapereaux, Kaninchenschnitten in Backteighülle.
— de poulets, Hühnerschnitten in Backteighülle. [teighülle.
— de soles oder filets de soles, Seezungenschnitten in Back-
— de truites oder filets de truites, Forellenschnitten in Back-
teighülle. [Vorschüssel.
Hors d'oeuvre, fr., Nebengericht, Eingangsgericht, Vorspeise,
— — à la diplomate, gemischtes Eingangsgericht.
Horse-radish, engl., Meerrettig, Kreen.
Hosteria, span., Gasthaus, Speisehaus.
Hot corn, engl., gekochte Maiskolben.
Hotch-potch, engl., s. Hochepot. [nischer Hof.
Hôtel, fr., Gasthof, Gasthaus, Hof; z. B. Hôtel du Rhin, Rhei-
Hôtelier, fr., Gasthofsbesitzer, Gastwirt.
Hot-pot, englisches Weinschaumbier. [Hopfensprossen.
Houblons, fr., Hopfen; Pousses de houblon, Hopfenkeimchen,
— à la Béchamel, Hopfenkeimchen in Rahmtunke.
— à la Hollandaise, Hopfenkeimchen auf holländische Art.
— en salade, Hopfenkeimchen-Salat.
Houchen, fr., Huchen (Fisch).
— à l'Allemande, Huchen auf deutsche Art.
— à l'Anglaise, Huchen auf englische Art.
— à la Chambord, Huchen nach Chambord.
— au court bouillon, Huchen in kurzer Brühe.
— à la Danoise, Huchen auf dänische Art.
— farci, gefüllter Huchen.
— aux fines herbes, Huchen mit feinen Kräutern.
— à la Génevoise, Huchen auf Genfer Art.
— à la Génoise, Huchen auf Genuer Art.
— au gratin, Kruste von Huchen.

Houchen gratiné, überkrusteter Huchen.
— — à la crème, überkrusteter Huchen in Rahmtunke.
— grillé, geröstete Huchenschnitten. [pilzen.
— — aux champignons, geröstete Huchenschnitten mit Tafel=
— — aux écrevisses, geröstete Huchenschnitten mit Krebsen.
— — à la ravigote, geröstete Huchenschnitten mit saurer Kräutertunke.
— à la Hollandaise, Huchen auf holländische Art.
— aux huîtres, Huchen mit Austern.
— à l'Italienne, Huchen auf italienische Art.
— à la maître d'hôtel, Huchen auf Haushofmeister=Art.
— en matelote, Seemannsgericht von Huchen.
— à la Milanaise, Huchen auf Mailänder Art.
— à la Périgueux, Huchen mit Trüffeltunke.
— piqué, gespickter Huchen.
— à la Régence, Huchen auf Landesherren=Art.
— à la Royale, Huchen auf Königs=Art.
— à la Tartare, gerösteter Huchen mit kalter Senftunke.
Houssarde od. Hussarde, à la — auf Husaren=Art.
Huckle-berry, engl.=amerik., Heidelbeere, Blaubeere.
Huile, fr., Öl; à l'huile, in Öl.
— d'amandes, Mandelöl.
— de lin, Leinöl.
— d'olive, Baumöl.
— de pavot, Mohnöl.
— de Provence, Provenzer Öl.
— vierge, Jungfernöl.
Huilier, fr., Ölfläschchen, Ölkännchen.
Huîtres, fr., Austern.
— en coquilles, überkrustete Austern (in ihren Schalen).
— farcies, gefüllte Austern.
— fraiches, frische Austern.
— — grillées, frische geröstete (gebratene) Austern.

Huîtres en fricassée, weißeingemachte Austern.
— frites, gebackene Austern.
— à la minute, gesteifte Austern in Schaumwein.
— au naturel, frische Austern.
— à l'Orly, Austern in Backteighülle.
— à la poulette, weißeingemachte Austern.
Hure de sanglier, fr., Wildschweinskopf.
— — — à la Cumberland, Wildschweinskopf auf Cumberland-Art.
— — — farcie, gefüllter Wildschweinskopf.
— — — en galantine, gefüllter Wildschweinskopf.
— — — à la gelée, Wildschweinskopf mit Fleischsulz.
Huse, engl., Hausen.
Huxelles, d' — (richtiger Uxelles, d' — s. d.), Tafelpilzgehäck mit Petersilie.
Hydromel, gr.-lat., Wasserhonig, Meth.
Hylikmaker, holländischer Pfefferkuchen.
Hypokras od. Hyppokras, Gewürzwein.
Hyson, engl., Haisanthee, ein grüner chinesischer Thee.

J.

Ice-cream, engl., Gefrorenes, Speiseeis.
Ichthyocolle, fr., Hausenblase, Fischleim.
Icing, engl., Zuckerguß, Zuckerglanz.
Igname, fr., Brotwurzel, s. a. Yam.
Ikra, russ., Pökelrogen, Störrogen, Kaviar.
illustrirtes Brötchen, belegtes Brötchen.
immariniren, s. mariniren.
Impératrice, à l' — auf Kaiserinnen-Art.
Impérial, Citronenkühltrank.
Impériale, à l' — auf Kaiser-Art.
Indian, Truthahn, Puter.

Indian anise, engl., Sternanis.
— corn, engl., Mais, türkischer Weizen, Welschkorn.
Indienne, à l' — auf indische Art, indisch.
Ingredienzen, nlat., Zuthaten, Bestandteile.
ingustabel, nlat., ungenießbar.
Inky pinky, engl., gesäuertes Pfefferfleisch.
insaliren, nlat., einsalzen. [fleisch.
Irish stew, engl., Hammelfleisch auf irische Art, Irisch-Dämpf-
Isinglass, engl., Hausenblase.
Italienne, à l' — auf italienische Art, italienisch.

J.

Jack-frame, engl., Bratbock, (zum Darauflegen des Bratspießes).
Jacobin, Eierstand, Eierstich.
Jagara, Palmweinzucker.
Jagging-iron, engl., Kuchenrädchen, Teigrädchen.
Jam, engl., Fruchtmus.
— tart, engl., Mustorte.
Jambon, fr., Schinken.
— à l'Anglaise, Schinken auf englische Art. [Form.
— à la Carême, Zuckerbrottorte mit Rahmschnee in Schinken-
— à la Comtesse, gewürzter Schinken mit Glanzzwiebeln.
— cru, roher Schinken.
— cuit, gekochter Schinken.
— de devant, Vorderschinken.
— à la Française, Schinken auf französische Art.
— fumé, geräucherter Schinken.
— glacé, überglänzter Schinken.
— à la Godard, Schinken mit Godard-Mischgericht.
— à l'Italienne, Schinken auf italienische Art.

Jambon à la jardinière, Schinken mit Gemüse-Umkränzung.
— à la Macédoine, Schinken mit Mischgemüse.
— à la Maillot, Schinken mit Gemüse-Umkränzung.
— à la Malaga, Schinken in Malaga-Wein. [nudeln).
— à la Milanaise, Schinken auf Mailänder Art; (mit Röhr-
— au naturel, gekochter Schinken.
— d'ours, Bärenschinken. [Wein.
— — — à la Bourguignonne, Bärenschinken in Burgunder-
— — — à la Russe, Bärenschinken in Sauerrahm.
— de renne, Renntier-Schinken.
— de sanglier, Wildschweinschinken.
— aux truffes, Schinken mit Trüffeln.
— au vin de Bourgogne, Schinken in Burgunder-Wein.
— — — — Madeira (Sec), Schinken in Madera-Wein.
— de Westphalie, westfälischer Schinken.
Jambonneau, fr., kleine Schinken.
Jardinière, fr., Gemüseverzierung, Gemüseumkränzung.
—, à la — mit Gemüsen, mit Gemüse-Umkränzung.
Jargonelle, fr. u. engl., Herbstbirne, Kochbirne.
Jarret, fr., Hächse, Schienbein.
Jarrets de porc salé, fr., Pökel-Schweinsknöchel.
Jaune d'oeuf, fr., Eidotter, Eigelb.
Jaunelisse, fr., Marmorpfirsiche.
Jaw-bone, engl., Kinnbacken (vom Schwein).
Jean Bart, à la — nach Johann Bart (ben. n. d. fr. Seehelden gleichen Namens, gest. 1702).
Jelly, engl., Sulz, Gallert.
— of apples, Apfel-Sulz.
Jets chou, fr., Rosenkohl, Sprossenkohl.
Joint of veal, engl., Kalbsstoß, Kalbskeule.
Joinville, à la — nach Joinville (ben. n. d. Prinzen v. Joinville, drittem Sohn Ludwig Philipps), s. a. d. betr. Speisen.
Jonchées, fr., kleine Rahmkäse.

Jour fixe, fr., fester od. festgesetzter Empfangstag od. Empfangsabend, offenes Haus.
— maigre, fr., Fasttag.
Jubis, fr., Trauben-Backweinbeeren, Kisten-Backweinbeeren, — aus der Provence.
Juice, engl., Saft; Brühe.
Julep, fr. u. engl., Eistrank mit Pfeffermünze.
Julienne, fr., Gemüsestreifen, Gemüsefaden.
Juniper, engl., Wachholder.
— berry, Wachholderbeere.
Junket, engl., Zuckerwerk, Leckerbissen.
Jus, fr., Fleischsaft, Bratensaft, Bratenbrühe, — Fruchtsaft.
— de boeuf, Rindfleischsaft.
— à la crème, Rahmtunke.
— de gibier, Wildpretsaft.
— de mouton, Hammelfleischsaft.
— à la Romaine, römische Krafttunke.
— de tablette, Fleischsafttafeln.
— de veau, Kalbfleischsaft.
— de volaille, Geflügelsaft.
Jussieu, à la — nach Jussieu (ben. n. d. Pflanzenforscher Bernhard Jussieu, gest. 1777), s. a. d. betr. Speisen.

K.

Kaimac, Keimak od. Kaime, türkischer Kühltrank.
Kajowsky, Schlehen-Branntwein.
Kakas, ungar., geröstete Maiskörner; (Lieblingsgericht der Siebenbürger).
Kalatsch, russ., s. Kolatsch.
Kale Brose od. Kale Broth, schottische Kohlsuppe.
Karaffe, Flasche, Tafelflasche, Kristallflasche, Wasserflasche, s. a. Caraffe.
Kardamom od. Kardamomen, Edenkörner.

Kari, fr., indisches Würzfleisch, s. a. Curry.
— de lapereaux, Kaninchen in indischer Würztunke
— de merluche, Dorsch in indischer Würztunke
— de morue (sèche), Stockfisch in indischer Würztunke
— de poulet, Huhn in indischer Würztunke
— de ris de veau, Kalbs-Milchner in indischer Würztunke
— de veau, Kalbfleisch in indischer Würztunke.
} mit Reis.
Kartoffel, Erdapfel.
Kascha, russ., od. Cacha, fr., Grütze, Grützbrei.
Kasche, russ., gebratene Buchweizengrütze.
Kaunitz, à la — nach Kaunitz (ben. n. d. österreichischen Staatskanzler gleichen Namens, 1711—1794), s. a. d. betr. Speisen.
Kebob, ostindischer Würzbraten.
Kedgeree, ostin., gezupfter (Pfeffer-) Fisch mit Reis.
Kermes, arab., Scharlachbeere, Purpurkorn; Alkermes, ein aus diesen Beeren bereiteter und besonders in Italien beliebter süßer Branntwein.
Ketchup od. Catchup, engl., Tunken-Würze.
—, Anchovy — Tunken-Würze von Sardellen.
—, Elder — Tunken-Würze von Flieder.
—, Mushrooms — Tunken-Würze von Tafelpilzen.
—, Oysters — Tunken-Würze von Austern.
—, Tomatos — Tunken-Würze von Liebesäpfeln.
—, Walnuts — Tunken-Würze von Walnüssen.
Khamar, arab., der Wein — im Morgenlande.
Kidgerre, s. Kedgerre.
Kidneys, engl., Nieren.
— soup, Nieren-Suppe.
Kielmansegge, à la — nach Kielmansegge (ben. n. d. hannöverschen Minister, Grafen Eduard v. Kielmansegge, 1804 bis 1879).
Kilka, Mehrz. Kilki, russ., Strömling, (ein, bes. bei Reval gefangener und eingemachter Fisch).

Kishu, türk., Kühltrank von Kokosmilch.
Kissel od. Kissell, russ., Mehlsulz, säuerlicher Mehlbrei. [trank.
Kissli Stschi od. Kisslyja Schtschi, russ., schäumender Sauer-
Kitchen, engl., Küche.
— boy, Küchenjunge.
— furniture, Küchengeschirr.
— table, Küchentisch.
— utensils, Küchengerät.
Klukwa, Klukva od. Kljukwa, russ., Moosbeere, Sumpfbeere.
Kluski, polnische Hefenklöße, (Quarkklöße).
Kolatsch od. Kalatsch, russ., Henkelbrötchen, Ringsemmel, — ein Gebäck mit kreisförmigem Henkel od. Griff.
Kolduny, russische Mundtäschchen.
Koli, isländ., Scholle, Plattfisch.
Kolja, schwed., Schellfisch.
Koriander, Wanzendill, Schwindelkraut.
Koroway, poln., Hochzeitskuchen, Topfkuchen, Napfkuchen.
Kracklinge, holländische Zuckerbretzeln, Kracklinge.
Krambambuli, Danziger Kirschbranntwein, — überhaupt Benennung für Branntwein.
Kromeskis, gefüllte Würzfleisch-Krapfen. [Art.
— à la Française, gefüllte Würzfleisch-Krapfen auf französische
— de palais de boeuf, Ochsengaumen-Krapfen. [Art.
— à la Polonaise, gefüllte Würzfleisch-Krapfen auf polnische
— de ris de veau, Kalbsmilchner-Krapfen.
— de saumon, Lachs-Krapfen.
Kukuruz, türkischer Weizen, Mais.
Kulebiaka od. Kulebak, russische Pastete.
Kumys, russ., gegohrene Stutenmilch, Steppenmilch, Milchwein.
Kurabiedes, griechisches Zuckerbrot.
Kwas, slaw., russischer Sauertrank.

L.

Laberdan od. Labberdan, eingesalzener Kabeljau (Laberdan).
Lait, fr., Milch.
— d'amande, Mandelmilch.
— de beurre, Buttermilch.
— de chêvre, Ziegenmilch.
— clair, Molken.
— de poule, fr., Eiermilch, Milchpunsch.
— de vache, Kuhmilch.
Laitage, fr., Milchspeise.
Laitance, fr., Fisch-Milch od. -Milchner.
— de carpe, Karpfen-Milchner.
Laitues, fr., Lattich.
— à la Béchamel, Kopfsalat mit Rahmtunke, Lattich mit [Rahmtunke.
— à la bourgeoise, Kopfsalat auf bürgerliche Art, Lattich-Gemüse.
— à l'Espagnole, Kopfsalat mit brauner Krafttunke.
— farcies, gefüllter Kopfsalat (Lattich).
— pommée, Kopfsalat, Staudensalat.
— à la velouté, Kopfsalat mit weißer Krafttunke.
Lamb, engl., Lamm, Lammfleisch.
— steak, Lammsschnitzel.
Lamb's lettuce, engl., Rapünzchen, Feldsalat.
Lamper-eel, engl.-amerik.,
Lamprete,
Lamprey, engl.,
Lamproi, Lamproie, fr., } Neunauge, Bricke, Steinlecker.
— s à l'Anglaise, Bricken auf englische Art.
— s aux champignons, Bricken mit Tafelpilzen.
— s à l'étouffade, gedämpfte Bricken.
— s grillées, geröstete Bricken.

Lamprois marinées, eingesäuerte Bricken.
— à la Tartare, geröstete Bricken mit kalter Senftunke.
— au vin rouge, Bricken in Rotwein.
Langouste, fr., Heuschreckenkrebs.
Langue, fr., Zunge.
— d'agneau, Lammzunge.
— — — frite, gebackene Lammzunge.
— — — grillée, geröstete Lammzunge.
— de boeuf, Rinderzunge. [zunge.
— — — à l'écarlate, Pökelrindszunge, gepökelte Rinder-
— — — au gratin, Kruste von Rinderzunge.
— — — à l'Italienne, Rinderzunge mit Parmer Käse.
— — — salée, Pökelrindszunge, gepökelte Rinderzunge.
— — — à la Saxonne, Rinderzunge auf sächsische Art; (mit Backweinbeerentunke).
— de cerf, Hirschzunge.
— — — à la chasseur, Hirschzunge auf Jäger-Art.
— de chevreuil, Rehzunge.
— de cochon, Schweinszunge.
— — — frite, gebackene Schweinszunge.
— fumée, geräucherte Zunge.
— de mouton, Hammelzunge.
— — — braisée, gedämpfte Hammelzunge.
— — — à la Bretonne, Hammelzunge mit braunen Bohnen.
— — — aux fines herbes, Hammelzunge m. feinen Kräutern.
— — — à la Française, Hammelzunge auf französische Art.
— — — frite, gebackene Hammelzunge.
— — — au gratin, Kruste von Hammelzunge.
— — — grillée, geröstete Hammelzunge. [müsen.
— — — à la jardinière, Hammelzunge mit jungen Ge-
— — — à la Macédoine, Hammelzunge mit Mischgemüse.
— — — en matelote, Hammelzunge auf Seemanns-Art.
— — — en papillote, Hammelzunge in Papierhülle.

Langue de mouton au parmesan, Hammelzunge m. Parmer Käse.
— — — à la Provençale, Hammelzunge auf provenzalische Art.
— — — à la Soubise, Hammelzunge mit weißem Zwiebel- [mus.
— de porc, Schweinszunge.
— salée, Pökelzunge.
— de veau, Kalbszunge.
— — — à la Française, Kalbszunge auf französische Art.
— — — au gratin, Kruste von Kalbszunge.
— — — grillée, geröstete Kalbszunge.
— — — à l'Italienne, Kalbszunge auf italienische Art, (mit [Parmer Käse.
— — — en papillote, Kalbszunge in Papierhülle.
Languier, fr., geräucherte Schweinszunge.
Lapereau, fr., junges Kaninchen.
— en fricassée, weißeingemachtes Kaninchen.
— en gibelotte, brauneingemachtes Kaninchen.
— au gratin, Kruste von Kaninchen.
— à l'Orly, Kaninchenschnitten in Backteighülle.
— en salade, Kaninchen-Salat.
Lapin, fr., Kaninchen, s. a. Lapereau.
— clapier, zahme Kaninchen.
— de garenne, wilde Kaninchen.
Lapwing, engl., Kiebitz.
Lard, fr. u. engl., Speck.
Larding-pin, engl., } Spicknadel.
Lardoire, fr., } Spicknadel.
Lardon, fr., Speckschnittchen, Speckstreifchen, Spickspeck.
lardonner, fr., spicken.
Lark, engl., Lerche.
— spit, Lerchenspieß.
Lasagna, it., } Bandnudeln.
Lasanki, poln., } Bandnudeln.
Lazagnes od. Lasagnes, fr., } Bandnudeln.

Lavallière, à la — nach Lavallière (ben. n. d. Geliebten Ludwigs XIV., Luise v. Lavallière, gest. 1710).
Lavaret, fr., Schnabel-Äsche od. Bläuling (ein Fisch).
Lazerole, Hagebuttenbirne, Weinapfel, s. a. Azarole.
Leavened cake, engl., Hefenkuchen.
— dough, Hefenteig.
Lèchefrite, fr., Abtropfspfanne (unter dem Bratspieß).
Leek, engl., Lauch, Breitlauch.
Leg, engl., Keule, Stoß, Schlegel.
— of mutton, Hammelkeule.
— of veal, Kalbskeule.
legiren, binden, abziehen.
Légumes, fr., Gemüse.
— mélés, gemischtes Gemüse, Mischgemüse.
Leguminose, Hülsenfrucht, Hülsenfruchtmehl, Pflanzenstoff.
Lemon, engl., eine Art dünnschaliger Citronen, s. a. Limon.
— juice, Citronensaft.
— peel, Citronenschale.
Lent-dish, engl., } Fastenspeise.
Lenten-food, engl., } Fastenspeise.
Lentils, engl., } Linsen.
Lentilles, fr., } Linsen.
— à la Bavaroise, Linsen auf baierische Art; (mit Speck und Zwiebeln).
— à la Française, Linsen auf französische Art; (mit Rotwein und Schnittlauch).
— à la maître d'hôtel, Linsen auf Haushofmeister-Art.
— à la Provençale, Linsen auf provenzalische Art.
— à la Russe, Linsen auf russische Art; (mit Rahm).
— en salade, Linsen-Salat.
Lépidote, fr., Spiegelkarpfen.
Lettuce, engl., Lattich, Kopfsalat.
Leveret, engl., } junger Hase.
Levraut, fr., } junger Hase.

Levraut à l'Anglaise, (junger) Hase auf englische Art. [Art.
— à l'Autrichienne, gebeizter (junger) Hase auf österreichische
— à la crème, (junger) Hase in Sauerrahm.
— aux fines herbes, (junger) Hase mit feinen Kräutern.
— à la Française, (junger) Hase auf französische Art; (mit Bluttunke).
— à la gelée, (junger) Hase in Fleischsulz.
— en matelote, (junger) Hase auf Seemanns-Art.
— à la Polonaise, (junger) Hase auf polnische Art.
— rôti, gebratener (junger) Hase. [tunke).
— à la Russe, (junger) Hase auf russische Art; (mit Rote-Rüben-
— en salmis, brauneingemachter (junger) Hase.
— à la St. Denis, gefüllter (junger) Hase auf St. Denis-Art.
— à la Suisse, (junger) Hase auf Schweizer Art.
Levûre, fr., Hefe, Hefen, Bärme, Gest.
Liaison, fr., Verbindung, Bindemittel.
Lie, fr., Hefe, Hefen, Gest.
lié, fr., abgezogen, gebunden.
lier, fr., binden, abziehen.
Lièvre, fr., Hase, s. a. Levraut.
— en civet, Hasenpfeffer, brauneingemachter Hase.
Lièvreteau, fr., junger Hase.
Lima, à la — auf Lima-Art.
Limande, fr., Kliesche, (Fisch).
Limon, fr., span. u. prov., eine Art dünnschaliger Citronen.
Limonade, fr., eigentl. Citronenwasser, — süßes Getränk (von Citronen, Himbeeren u. s. w.), Saftwasser, Fruchtwasser, — gesüßtes Himbeer- od. Citronenwasser.
— gazeuse, Brausewasser (von Himbeeren, Citronen u. s. w.).
Limone od. Limonie, Mederapfel (s. a. Citrone). [Feinschnaps.
Liqueur, fr., Gewürzbranntwein, Feinbranntwein, feiner Schnaps,
— Wein, süßer Wein.
Li-Tschi, eine wohlschmeckende Steinfrucht in China.

Liver, engl., Leber.
— pudding, Leberwurst.
Livonienne, à la — auf Liefländer Art, liefländisch.
Loach, engl., Schmerle, Grundel (Fisch).
Lobster, engl., Hummer.
— soup, Hummersuppe.
— stew, gedämpfter Hummer auf englische Art.
Loin, engl., Lende, Lendenbraten, Lendenstück.
Londonderry, à la — nach Londonderry (angebl. ben. n. d. engl. Staatsmann, Marquis v. Londonderry, 1778—1854).
London leek, engl., Perlzwiebel, Perllauch.
Longe, fr., Lendenstück.
— de chevreuil, Rehziemer, Rehrücken.
— de veau, Kalbsnierenbraten.
— — — à l'Anglaise, Kalbsnierenbraten auf englische Art.
— — — à la Béchamel, Kalbsnierenbraten mit Rahmtunke.
— — — à la bourgeoise, Kalbsnierenbraten auf bürgerliche Art.
— — — à la broche, Kalbsnierenbraten am Spieß gebraten.
— — — à la crème aigre, Kalbsnierenbraten mit Sauerrahm.
— — — à la Gaston, Kalbsnierenbraten mit feinem Mischgericht.
— — — à la Jussieu, geblätterter Kalbsnierenbraten mit Pflückerbsen.
— — — à la Macédoine, Kalbsnierenbraten mit Mischgemüse.
— — — à la Monglas, Kalbsnierenbraten nach Monglas.
— — — à la Montansier, Kalbsnierenbraten mit Trüffeln.
— — — à la Montpensier, Kalbsnierenbraten nach Montpensier (mit Trüffeln).
Loquette, fr., Mittelstück vom Lachse.
Lorgnette, à la — in Augenglasform.
Lotte, fr., Rutte, Aalraupe, Quappe (Fisch).
— à la bonne femme, Rutte in gewürztem Weißwein.

Lotte à la crème, Rutte in Rahm.
— au four, Rutte im Ofen gebraten.
— franche, Schmerle, Grundel, Gründling.
— — au bleu, Schmerle blaugesotten.
— frite, gebackene Rutte.
— grillée, geröstete Rutte.
— aux huîtres, Rutte mit Austern.
— à la maître d'hôtel, Rutte auf Haushofmeister-Art.
— à la marinière, Rutte auf Seemanns-Art.
— s en matelote, Seemannsgericht von Rutten.
— à la Villeroi, gebackene Rutte nach Villeroi.
Louise-bonne, fr., Luisenbirne, (eine saftige Herbstbirne).
Loup marin, fr., Seewolf, s. a. Spigola.
Loutre, fr., Fischotter.
— aux fines herbes, Fischotter mit feinen Kräutern.
— rôtie, gebratene Fischotter.
Lubin, fr., Meerhecht.
Lucullus, à la — nach Lucullus (ben. n. d. reichen u. üppig lebenden Römer Lucullus, um 75 v. Chr.), s. a. d. betr. Speisen.
Lugny, à la — auf Lugny-Art, s. a. d. betr. Speisen.
Lunch od. Luncheon, engl., (eigentl. ein großes Stück Brot od. Speise) Imbiß, Frühstück, Zwischenessen, auch Nachmittags- oder Halbabendbrot.
Lunel, ein französischer Muskatwein.
Lung, engl., Lunge.
Lyonnaise, à la — auf Lyoner Art.

M.

Macaronis, venet., Hohlnudeln, Röhrnudeln.
— à la Béchamel, Röhrnudeln in Rahmtunke.
— en coquilles, Röhrnudeln in Muschelschalen.
— au four, gebackene Röhrnudeln. [wein).
— à la Française, Röhrnudeln auf französische Art; (mit Weiß-
— à la Génoise, Röhrnudeln auf Genuer Art; (mit Senf).
— au gratin, Kruste von Röhrnudeln.
— à l'Italienne, Röhrnudeln auf italienische Art; (mit Käse).
— à la Napolitaine, Röhrnudeln auf Neapeler Art; (mit Rahm und Käse).
— pie, englische Schüsselpastete von Röhrnudeln. [nillenrahm.
— à la Portugaise, Röhrnudeln auf portugiesische Art; (mit Va-
— pudding, Röhrnudel-Pudding.
— aux tomates, Röhrnudeln mit Liebesäpfelmus.
Macarons, fr., Mandelzuckerbrot.
— amers, bitteres Mandelzuckerbrot.
— aux avelines, Haselnußzuckerbrot.
— doux, süßes Mandelzuckerbrot.
— durs, hartes Mandelzuckerbrot.
— d'épice, Gewürz-Mandelzuckerbrot.
— glacés, überglänztes Mandelzuckerbrot. [holder).
— à la Hollandaise, holländisches Mandelzuckerbrot; (mit Wach-
— à l'Italienne, italienisches Mandelzuckerbrot; (mit Pomeranzenblüten).
— moux, weiches Mandelzuckerbrot.
— aux noisettes, Nußzuckerbrot.
Macdonald, à la — nach Macdonald (ben. n. d. fr. Marschall Stephan v. Macdonald, Herzog v. Tarent, gest. 1840), s. a. d. betr. Speisen. [Früchte, Mischfrüchte, Fruchtgemisch.
Macédoine, fr., gemischte Gemüse, Mischgemüse, — gemischte
—, à la — auf macedonische Art, s. a. d. betr. Speisen.

Macédoine à la Béchamel, Mischgemüse in Rahmtunke.
— de fruits, Mischfrüchte. [wein.
— — — au vin de Champagne, Mischfrüchte in Schaum-
— — — à la Russe, Mischfrüchte in Schaumsulz.
— au moutarde, Senf-Mischgemüse.
— à la printanière, gemischtes Frühlingsgemüse.
— à la velouté, Mischgemüse in weißer Krafttunke.
— au vinaigre, Essig-Mischgemüse.
Maceret, fr., Heidelbeere, Heidebeere, Blaubeere.
Mâche, fr., Rapünzchen.
Macis, fr., Muskatblüte, Muskatblume.
Mackerel, engl., Makrel (Makrele), s. a. Maquereau.
Mâcon, ein Rotwein.
Macreuse, fr., schwarze Ente, Trauer-Ente.
Macronen od. Makronen, Mandelplätzchen, Mandelzuckerbrot.
Madeira, port., od. Madera, span., Madera-Wein.
Madelaine, fr., 1. Magdalenenpfirsiche; 2. Magdalenentörtchen.
maigre, fr., mager. Potage maigre, Fastensuppe.
Maillot, à la — s. d. betr. Speisen.
Maintenon, à la — nach Maintenon (ben. n. Franziska v. Maintenon, im Geheimen angetraute Frau Ludwigs XIV., gest. 1719), s. a. d. betr. Speisen.
Maïs, fr., türkischer Weizen, Wälschkorn, Mais.
Maître de la cuisine, fr., Hofküchenmeister.
— d'hôtel, à la — auf Haushofmeister-Art.
Maizena, engl., Maismehl.
— mush, Maismehl-Brei.
Majonnaise, s. Mayonnaise.
Majoran, Dosten, Wohlgemut. [(Malaga).
Malaga, ein spanischer süßer Wein von der gleichnamigen Stadt
Malaguette, fr., Edenkörner, s. a. Kardamom.
Malinverno-Ponch, Berberitzen-Punsch.
Malte, à la — auf maltische Art.

Malvasier, ein gelber, duftender, süßer Wein; auch ein künstlich zubereiteter franz. Muskatwein.

Mamura, russ., nordische Himbeere, finnländische Brombeere.

Manchet, engl., Weißbrot, Semmel.

Manchette, fr., Papierkrause.

Mandarine, kleine Malta-Apfelsine.

Mandelade, abgezogene Mandelmilch.

Mandolini, italienische Mandelstangen; (Mandelschnitten).

Manioc, Maniok, Mandiok od. Manihot, Brotwurzel.

Manschette, s. Manchette.

Maquereau, fr., Kupplerfisch, Makrel, (Makrele).

— au beurre noir, Makrele mit brauner Butter.

— à la Boulonnaise, Makrele mit Austern.

— à l'eau de sel, gekochte Makrele.

— au fenouil, Makrele mit Fencheltunke.

— à la Flamande, Makrele auf flämische Art.

— frit, gebackene Makrele.

— grillé, geröstete Makrele.

— aux groseilles, Makrele mit Stachelbeertunke.

— à la Hollandaise, Makrele auf holländische Art.

— aux huîtres, Makrele mit Austern.

— à l'Italienne, Makrele auf italienische Art.

— à la maître d'hôtel, Makrele auf Haushofmeister-Art.

— à la Picardienne, geröstete Makrele.

— au vin rouge, Makrele in Rotwein.

Maramelle, fr., eingemachte japanische Quitte.

Marasquin, fr., od. Maraskino, ein feiner Branntwein von zerstoßenen Kernen saurer Kirschen abgezogen; Kirschkernschnaps.

Marathon, à la — auf Marathoner Art, marathonisch.

marbrer, fr., marmeln, flecken, sprenkeln.

Marcassin, fr., Frischling (junges Wildschwein).

— à la broche, Frischling am Spieß gebraten.

— farci, gefüllter Frischling.

Marcassin à la gelée, gesulzter Frischling.

Marcepain, fr., }
Marchpane, engl., } Marcusbrot.
Marcipan od. Marzipan, }

Marcipan-Torte, Marcustorte.

Maréchal, à la — auf Marschall-Art.

Marée, fr., frische ungesalzene Seefische.

Marenelle, fr., Süßkirsche.

Marengo, à la — auf Marengo-Art.

Margarin, Kunstbutter, Butterfett.

Marguerites, fr., Margarethen-Kuchen.

Marie Louise, à la — nach Marie Luise (angebl. ben. n. d. zweiten Gemahlin Napoleons I.).

Marigny, à la — auf Marigny-Art.

Marinade, fr., Beize, Würzbrühe.

— de poulets, gewürzte Backhühnchen.

Marinière, à la — auf Seemanns-Art.

mariniren, beizen, einbeizen, einsäuern, würzen, mürbe machen.

Marjolaine, fr., }
Marjoram, engl., } Dosten, Wohlgemut.

markiren, vorbereiten, mischen, bezeichnen, anschreiben.

Marmalade, engl., }
Marmelade, fr., } Fruchtmus.

— d'abricots, Aprikosenmus.

— d'ananas, Ananasmus.

— de bigarades, Pomeranzenmus.

— de cerises, Kirschmus.

— de citrons, Citronenmus.

— de coings, Quittenmus.

— de cornouilles, Dürrlitzen- od. Kornelkirschen-Mus.

— d'églantines, Hagebuttenmus.

— de fraises, Erdbeermus.

— de framboises, Himbeermus.

Marmelade de groseilles, Johannisbeermus.
— — — vertes, Stachelbeermus.
— de klukva, Moosbeermus.
— de myrtilles, Heidelbeermus.
— de noisettes, Nußmus.
— d'oranges, Apfelsinenmus.
— de pêches, Pfirsichmus.
— de poires, Birnenmus.
— de pommes, Apfelmus.
— de prunes, Pflaumenmus.
— de quatre fruits, Vierfruchtmus.
— de raisins, Weinbeermus.
— de rhubarbe, Rhabarbermus.
— de sureau, Fliedermus.
— de tomates, Liebesäpfelmus.
Marmite, fr., Fleischtopf.
Marmiton, fr., Küchenjunge. [Moltebeere, Schellbeere.
Maroschka, russ., Sumpf-Himbeere, norwegische Brombeere,
marquer, fr., s. markiren.
Marron, fr., Edelkastanie.
Marrow, engl., Mark, Knochenmark.
Marzipan, s. Marcipan.
maskiren, überziehen, decken (mit Tunke).
Maslas, ungar., Tresterwein, Nachwein.
masquer, fr., s. maskiren.
Masséna, à la — nach Masséna (ben. n. Andreas Masséna, Fürst v. Eßlingen, Marschall v. Frankreich, gest. 1817).
Massepain, fr., Marcusbrot.
Massitana-Kaltschale, Fruchtgemisch- (Mischfrucht-) Kaltschale.
Massla, russ., Butter.
Master-cook, engl., Mundkoch, Küchenmeister.
Masurek-Kuchen, Masuren-Kuchen.
Matafan, Schweizer Eierkuchen.

Matelote, fr., Seemannsgericht, — eigentl. nur ein Fisch-Allerlei.
— d'anguille, Seemannsgericht von Aal. [deauxer Art.
— — à la Bordelaise, Seemannsgericht von Aal auf Bor-
— de brochet, Seemannsgericht von Hecht. [Tafelpilzen.
— — — aux champignons, Seemannsgericht von Hecht mit
— de carpe, Seemannsgericht von Karpfen.
— — — au vin de Bordeaux, Seemannsgericht von Karpfen in Bordeaux-Wein.
— de lapereaux, Seemannsgericht von Kaninchen.
— de lièvre, Seemannsgericht von Hasen; (Schwarzer Hase).
— de lottes, Seemannsgericht von Rutten (Aalraupen).
— — — à la d'Huxelles, Seemannsgericht von Rutten (Aalraupen) mit Pilzgehäck.
— de perches, Seemannsgericht von Bärschlingen.
— de pigeons, Seemannsgericht von Tauben.
— de poulets, Seemannsgericht von Hühnern.
— de sandre, Seemannsgericht von Zander.
— de saumon, Seemannsgericht von Lachs.
— de soles, Seemannsgericht von Seezungen.
— de tanches, Seemannsgericht von Schleien.
Matelote, en — od. à la — auf Seemanns-Art.
Matjes-Hering, holl.-deutsch, Jungfernhering.
Matze, Matzes, s. Mazzen.
Maurocordato, Milchpunsch.
Mauviettes, fr., gemeine Lerchen, kleine Drosseln.
— à l'Allemande, Lerchen auf deutsche Art.
— bardées, Lerchen in Speckhülle.
— à la brochette, Lerchen am Spießchen.
— farcies, gefüllte Lerchen.
— au gratin, Kruste von Lerchen.
— sautées, gesteifte (geschwungene) Lerchen.
Mayonnaise, kalte Öltunke, kalter Ölguß, — (Fleisch) in Öltunke oder mit Ölguß.

Mayonnaise d'anet, kalte Öltunke mit Dill.
— d'anguille, Aal-Salat.
— de brochet, Hecht-Salat.
— de carpe, Karpfen-Salat.
— de dindon, Truthahn-Salat.
— de faisan, Fasanen-Salat.
— de filets de perches, Salat von Bärschling-Schnitten.
— — — — soles, Salat von Seezungen-Schnitten.
— de fines herbes, kalte Öltunke mit feinen Kräutern.
— à la gelée, gesulzte Öltunke.
— de homards, Hummer-Salat.
— de perdreaux, Rebhühner-Salat.
— de poisson, Fisch-Salat.
— de poulets, Hühner-Salat.
— rouge, kalte rote Öltunke.
— de sandre, Zander-Salat.
— de saumon, Lachs-Salat.
— de truites, Forellen-Salat.
— — — saumonée, Lachsforellen-Salat.
— verte, kalte grüne Öltunke.
— de volaille, Hühner-Salat.
— — — aux huîtres, Hühner-Salat mit Austern.
— — — à la Parisienne, Hühner-Salat in gesulztem Gemüserand.

Mazan, fr., ein Wein. [nach Mazarin.
Mazarin, abgek. f. Gâteau à la Mazarin, französischer Kuchen
—, à la — nach Mazarin (ben. n. Julius Mazarin, fr. Minister unter Anna v. Österreich u. Ludwig XIV., gest. 1661) s. a. d. betr. Speisen.

Mazarines, Mazarin-Törtchen.
Mazzen, ungesäuerter Osterkuchen, Passa-Brot, Mazzen.
Mead, engl., Wasserhonig, Honigtrank, Meth.
Meal, engl., Mehl.

Meal-meat, Mehlspeise.
Meat, engl., Fleisch, Speise, Nahrung.
— chopper, Hackemesser.
— dumplings, Fleischklößchen.
— pie, Fleischpastete, Schüsselpastete von Fleisch.
— pot, Fleischtopf.
— sausage, Bratwurst.
Medlar, engl., Mispel.
Medoc, fr., ein roter Bordeaux=Wein (Medoc).
Meg Merriles, à la — nach Meg Merriles.
Mélange, fr., Gemisch, Mischung.
melangiren, mischen, vermischen.
Mélasse, fr., Zuckersatz, Zuckerhonig, brauner Sirup.
Mélet, fr., Sprotte.
meliren, mischen, mengen.
Mélis, fr., Honigzucker, Lumpenzucker, — eine Sorte Hutzucker, geringer als Raffinade, s. d.
Mélisse, Bienenkraut.
Melon, fr. u. engl., Gurkenapfel, Pfebe (Melone).
— brodé, Netzmelone (mit netzartiger Schale).
— d'eau, Wassermelone.
— sucré, Zuckermelone.
— vineux, Weinmelone.
Melone, Gurkenapfel, Pfebe.
Melongène, fr., Pomeranzen=Kürbis, Eierpflanze.
— à la Viard, gefüllter Pomeranzen=Kürbis.
Melted butter, engl., Schmalzbutter.
Ménage, fr., Würzgestell, Würzhalter; — Einsatz= oder Riemenschüsseln; — Speisegemeinschaft.
— Herd, fr.=deutsch, Sparherd.
— Train, fr., Feldküche.
Menow, engl., Bitterfisch, Ellritze, Grimpel, Pfrill.
Menthe, fr., Münze (Pflanze).

Menthe crépue, } Krausemünze.
— frisée, }
— poivrée, Pfeffermünze. [Tafelkarte, Speisekarte.
Menu, fr., Speisezettel, Speisenfolge, Küchenzettel, Tischkarte,
Meridional soup, engl., Südländer-Suppe.
Meringues, fr., spanischer Wind, Eischaumgebäck, Eischaumnocken.
— aux amandes, Eischaumgebäck mit Mandeln.
— aux avelines, Eischaumgebäck mit Haselnüssen.
— à la bigarade, Eischaumgebäck mit Pomeranze.
— aux confitures, Eischaumgebäck mit Zuckerfrüchten.
— à la Grecque, Eischaumgebäck auf griechische Art; griechischer Schaumzucker. [Schaumzucker.
— à la Parisienne, Eischaumgebäck auf Pariser Art; Pariser
— aux pistaches, Eischaumgebäck mit grünen Mandeln.
— aux pommes, Apfelspeise mit Eischaumkruste.
Merlan, fr., Gadden, Weißling, Wittling (Fisch).
— aux fines herbes, Weißling mit feinen Kräutern.
— frit, gebackener Weißling.
— à la Hollandaise, Weißling auf holländische Art.
— au vin blanc, Weißling in Weißwein.
Merlue od. Merluche, fr., Dorsch (Fisch).
— au beurre fondu, Dorsch mit zerlassener Butter.
— — — de moutarde, Dorsch mit Senfbutter.
— — — noir, Dorsch mit brauner Butter.
— à l'eau de sel, gekochter Dorsch. [tunke.
— à l'Espagnole, Dorsch auf spanische Art; (mit brauner Kraft-
— à l'étouffade, gedämpfter Dorsch.
— aux fines herbes, Dorsch mit feinen Kräutern.
— au four, Dorsch im Ofen gebraten.
— frite, gebackener Dorsch.
— à la Hollandaise, Dorsch auf holländische Art.
Merveille, fr., Krausgebackenes, — ein in Butter gebackenes Schweizergebäck.

Mess, engl., das Gericht, der Anteil, Teilgang, Tischgesellschaft.
Mets, fr., Speise, Gericht.
— farine, Mehlspeise.
Metternich, à la — nach Metternich (ben. n. d. österr. Staatskanzler Klemens, Fürsten v. Metternich, 1773—1859).
Meunière, à la — auf Müller(innen)-Art.
Meyerbeer, à la — nach Meyerbeer (ben. n. d. deutsch. Tondichter gleichen Namens, 1791—1864).
Micado, à la — nach Mikado (geistlicher Erbkaiser der Japaner).
Miel, fr., Honig.
— rayon, Scheibenhonig.
mijotiren, langsam kochen, schwach kochen (schmoren).
Mil, fr., Hirse.
— au lait, Milchhirse.
Milanaise, à la — auf mailändische Art, mailändisch.
Milk, engl., Milch.
— food, Milchspeise.
Mille-feuilles, fr., (eigentl. Tausend-Blätter) Blättergebackenes.
Millet, engl., Hirse, Brein (österreichisch).
Milt, engl., Milch (der Fische).
Milter, engl., Milcher, Milchner (männlicher Fisch).
Mince-meat, engl., Gehäck, Fleischgehäck, Hackfleisch.
— pie, englische Hackfleisch-Pastete, Mischgehäck-Pastete.
Minestra, italienisches Reis-Gemüse.
Minnow, engl., Bitterfisch, Ellritze, Grimpel, Pfrill.
Mint, engl., Münze, Pfeffermünze.
— julep, engl., Pfeffermünz-Eistrank, s. a. Julep.
— sauce, engl., Pfeffermünztunke.
Mirabeau, à la — nach Mirabeau (ben. n. d. 1791 gest. fr. Redner u. Schriftsteller Honorius Gabriel Riquetti, Grafen v. Mirabeau).
Mirabelle, fr., gelbe Rundpflaume.
Mirepoix, fr., Fleischwürze, Tunkenwürze, trockene Beize.

Mirepoix, à la — nach Mirepoix (ben. n. d. Herzog v. Mirepoix, Marschall v. Frankreich unter Ludwig XV.).
Mirliton, fr., Haselnuß- (Mandel-) törtchen. [Milchreis).
Miroton, fr., Zwiebel-Rindfleisch; gewürzte Fleischschnittchen (mit
—, en — fr., kranzförmig, im Kranz angerichtet.
Mischmisch od. Maschmasch, arab., getrocknete Aprikosen.
Miserable, engl., Kakaoschalen-Thee.
mitonniren, langsam einkochen, verkochen.
Mixed dried herbs, engl., getrocknete Kräuter. [Mischpökel.
— pickles, engl., gemischte Essigfrüchte, englische Essigfrüchte,
— spice, engl., gemischtes Gewürz (best. a. Ingwer, Nelkenpfeffer, Zimmt u. Gewürznelken). [suppe.
Mock-turtle-soup, engl., Kalbskopfsuppe, falsche Schildkröten-
modelliren, formen, abformen, nachbilden.
Moële, fr., Mark, Knochenmark.
— de boeuf, Rindermark. [Sirup, s. a. Melasse.
Molasses od. Molosses, engl., Zuckersatz, Zuckerhonig, brauner
Moligotawny soup, s. Mullagatawny.
Monaco (s), eine Suppeneinlage.
Mondamin, (indisches) entöltes Maismehl.
Monglas, à la — nach Monglas (benannt nach Paul von Clermont, Marquis von Montglat (od. Monglas), Groß-Marschall Ludwigs XIII.).
Montagnard, à la — auf Hochländer-Art.
Montansier, à la — nach Montansier (angebl. ben. n. Margarethe Montansier, Leiterin der n. ihr ben. Schaubühne im Palais Royal z. Paris, gest. 1820), s. a. d. betr. Speisen.
Montefiore, à la — nach Montefiore (ben. n. d. engl. Juden Sir Moses Montefiore).
Montesquieu, à la — nach Montesquieu (ben. n. Karl Secondat v. Montesquieu, fr. Philosoph u. Schriftsteller, 1689 bis 1755).
Montmirail, à la — auf Montmirail-Art.

Montmorency, à la — nach Montmorency (fr. Familienname), s. a. d. betr. Speisen.

Montpellier, à la — auf Montpellier-Art, s. a. d. betr. Speisen.

Montpensier, à la — nach Montpensier (ben. n. Anton v. Montpensier, älterer Bruder Ludwig Philipp's, gest. 1807), s. a. d. betr. Speisen. [Beaune.

Mont-rachet, fr., ein weißer Burgunder-Wein, a. d. Gegend v.

Montrose, ein Rotwein.

Moose, engl.-amerik., Elen, Elentier. [s. d.

Moreland od. Morland, à la — abgekürzt f. Westmoreland,

Morelle, schwarze Herzkirsche.

Morils, engl., | Morcheln, Morchelschwämme.
Morilles, fr., |

— à la crème, Morcheln mit Rahm.

— à l'Espagnole, Morcheln mit brauner Krafttunke.

— farcies, gefüllte Morcheln.

— à la velouté, Morcheln mit weißer Krafttunke.

Mornay, à la — nach Mornay (ben. n. Philipp v. Mornay-Duplessis, gest. 1623), s. a. d. betr. Speisen.

Morny, à la — nach Morny (ben. n. Karl, Herzog v. Morny, Sohn der Königin Hortense u. d. Grafen Flahault, Helfershelfer Napoleons III. 1811—1865).

Moroschka, s. Maroschka.

Moroshenoje, russ., Gefrorenes, Fruchteis.

Morsellen, nlat., Würztäfelchen, Gewürz-Zuckerplätzchen.

Mortadellen, it., (Mortadella di Bologna) italienische Mettwürste, Knackwürste.

mortificiren, mürbe liegen lassen, altschlachten.

Morue od. Morue sèche, fr., Stockfisch.

— à la Béchamel, Stockfisch mit Rahmtunke.

— à la bourgeoise, Stockfisch auf bürgerliche Art.

— à la Capucine, Stockfisch auf Kapuziner-Art.

— à la crème, Stockfisch mit Rahm.

Morue aux fines herbes, Stockfisch mit feinen Kräutern.
— au gratin, Kruste von Stockfisch.
— grillée, gerösteter Stockfisch.
— à la maître d'hôtel, Stockfisch auf Haushofmeister-Art.
— aux oignons, Stockfisch mit Zwiebeln.
— à la peluche, Stockfisch mit Petersilie.
— aux petits pois, Stockfisch mit Pflückerbsen.
— à la Provençale, Stockfisch auf provenzalische Art.
— salée, eingesalzener Kabeljau.
Moscado, it., sizilischer Muskatwein.
Moscovade od. Moscouade, fr., Rohzucker.
Moscovite, fr., gefrorene Sulz, s. a. Gelée; à la — auf Moskauer Art.
— d'ananas, gefrorene Ananas-Sulz.
— de cassis, gefrorene Sulz von schwarzen Johannisbeeren.
— d'épines vinettes, gefrorene Berberitzen-Sulz.
— de fraises, gefrorene Erdbeeren-Sulz.
— de framboises, gefrorene Himbeeren-Sulz.
— de groseilles, gefrorene Johannisbeeren-Sulz.
Mou, fr., Lunge.
— de veau, Kalbslunge.
— — — à la bourgeoise, Kalbslunge auf bürgerliche Art.
— — — frit, gebackene Kalbslunge.
— — — en matelote, Kalbslunge auf Seemanns-Art.
— — — à la poulette, weißeingemachte Kalbslunge.
Mouette, fr., Möve.
Mouille-bouche, fr., Wasserbirne.
Mouillette, fr., 1. Arme Ritter; — 2. Tunkenschnittchen, Brotschnittchen — zum Austunken der weichen Eier.
Moules, fr., Muscheln, Miesmuscheln, (Pfahlmuscheln).
— braisées, gedämpfte Miesmuscheln.
— frites, gebackene Miesmuscheln.
— au gratin, überkrustete Miesmuscheln.
— à la marinière, gewürzte Miesmuscheln (auf Seemanns-Art).

Moules à la poulette, weißeingemachte Miesmuscheln.
— en salade, Salat von Miesmuscheln.
mouliren, gießen, formen.
Mountain-cock, engl., Auerhahn.
— hen, Auerhenne.
— wine, Malaga=Wein.
Mousse, fr., Schaumspeise, Schaumeis, — Schaumgefrorenes.
— à l'ananas, Schaumgefrorenes von Ananas.
— au café, Schaumgefrorenes von Kaffee.
— au citron, Schaumgefrorenes von Citronen.
— de faisans, Schaumspeise von Fasanen.
— aux fraises, Schaumgefrorenes von Erdbeeren.
— aux framboises, Schaumgefrorenes von Himbeeren.
— de gelinottes, Schaumspeise von Haselhühnern.
— de homards, Schaumspeise von Hummern.
— au lait d'amandes, Schaumgefrorenes von Mandelmilch.
— aux oranges, Schaumgefrorenes von Apfelsinen.
— de perdreaux, Schaumspeise von Rebhühnern.
— au thé, Schaumgefrorenes von Thee.
— à la vanille, Schaumgefrorenes von Vanille.
— de volaille, Schaumspeise von Hühnern. [Trüffeln.
— — — à la Périgueux, Schaumspeise von Hühnern mit
Mousseron, fr., Knoblauchpilz, Moosschwamm.
Mousseux, fr., Schaumwein.
moussiren, schäumen, brausen.
Moût, fr., Weinmost.
Moutarde, fr., Senf, Mostrich.
Mouton, fr., Hammel, Schöps.
Moyeu, fr., Eidotter, Eigelb.
Mug-wort, engl., Beifuß.
Mulberry, engl., Maulbeere.
Mullagatawny, Mullagotawny, Muligatawny auch Moligotawny, ind., s. Potage.

Mullagatawny-soup, (hellbraune) Gewürzsuppe mit Hühnerfleisch und Reis.
Mullet-wine, engl., Glühwein.
Mummachog, engl.-amerik., Karpfen.
Murat, à la — nach Murat (ben. n. Joachim Murat, Schwager Napoleons I., Großherzog von Berg, dann König von Neapel, erschossen 1815), s. a. d. betr. Speisen.
Mûre, fr., Maulbeere.
Murène, Maräne.
— à l'étouffade, gedämpfte Maräne.
— frite, gebackene Maräne.
— fumée, geräucherte Maräne.
— grillée, geröstete Maräne.
— marinée, eingesäuerte Maräne.
Muscade, fr., Muskat.
Muscadel, engl., Muskatwein.
— pear, engl., Muskatbirne.
Muscadine grape, engl., Muskattraube.
Mush, engl., Brei, süßer Mehlbrei.
Mushrooms, engl., Pilze, Schwämme.
Muskat Lunel, ein franz. süßer Muskatwein (Muskat Lünel).
Musk pear, engl., Muskatbirne.
Mussels, engl., Muscheln, Miesmuscheln, (Pfahlmuscheln).
Must, engl., Most.
Mustard, engl., Senf, Mostrich.
— powder, Senfmehl.
Mutton, engl., Hammel, Hammelfleisch, Schöps.
— chops, geröstete Hammelrippchen.
— fat, Hammelfett.
— pie, Schüsselpastete von Hammelfleisch.
— steaks, Hammelschnitzel.
Myrtille, fr., Heidelbeere, Heidebeere, Blaubeere, Bickbeere, Aigelbeere (süddeutsch), Besing (märkisch).

N.

Nadelle, fr., Ährenfisch; auch Benennung f. Sardelle.
Nalesniki, polnische Eierkuchen.
Nalifka, s. Naliwka.
Nalim, russ., Aalraupe, Quappe.
Naliwka, russ., Beerenwein, Brombeerenwein.
Napkin, engl., Tellertuch, Mundtuch.
Napolitaine, à la — auf Neapeler Art, neapelisch.
nappiren, überdecken, überziehen (mit Saft od. Sulz).
Nasturz od. Nasturce, fr., indianische Kresse, Mönchskresse.
Natives, englische Austern.
naturel, au — gekocht, natürlich, ohne Beigabe, s. d. betr. Speisen.
Navarin, fr., Hammelfleisch mit Rüben und Erdäpfeln.
Navets, fr., Weißrüben, Steckrüben.
— à la Béchamel, Rüben in Rahmtunke.
— à la bière, Rüben in Bier.
— à la bourgeoise, Rüben auf bürgerliche Art.
— à la crème, Rüben in Rahm.
— à l'Espagnole, Rüben in brauner Krafttunke.
— farcis, gefüllte Rüben.
— glacés, Glanz-Rüben.
— à la poulette, Rüben in weißer Krafttunke.
— de Teltow, Teltower Rübchen, märkische Rübchen.
Navews, engl., Weißrüben, Steckrüben.
Neat's tongue, engl., Rinderzunge.
Neck beef, engl., Rinderkamm (Halsstück vom Rind).
Necktar, s. Nektar.
Nèfle, fr., Mispel.
Negus, engl. (benannt nach dem engl. Obersten Negus), Würz-, Glühwein, Glühtrank von Portwein, Neguswein.
Nektar, gr., Göttertrank, Götterwein, Nektar; — auch ein griechischer Wein.

Nektarine, gr., Honigpfirsich, glatter (nackter) Pfirsich.
Nelson, à la — nach Nelson (benannt nach dem englischen Seehelden Horaz Nelson, 1785—1805).
Nemours, à la — nach Nemours (ben. n. Ludwig Karl, Herzog. v. Nemours, zweitem Sohn Ludwig Philipps), s. a. d. betr. Speisen.
Nérac, à la — de — s. d. betr. Speisen.
Néroli, it. u. fr., Pomeranzenblütenöl.
Nesselrode, à la — nach Nesselrode (ben. n. Graf Karl Robert v. Nesselrode, russ. Staatsmann u. Reichskanzler, gest. 1862).
Neufchateller od. Fromage de Neufchâtel, Neuenburger Käse.
Nez d'écrevisses, fr., Krebsnasen.
— — farcis, gefüllte Krebsnasen.
Niçarde, à la — auf Nizzer (Nizzaer) Art, s. a. d. betr. Speisen.
Nids d'hirondelles, fr., Schwalbennester, Suppe von indianischen Vogelnestern.
Nika, gr., italienischer Sägekrebs (See-Garnele).
Nîmoise, à la — auf Nimeser Art, s. a. d. betr. Speisen.
Niocchi, italienische Käsenocken.
Nivernaise, fr., Mischgericht von Rüben.
—, à la — mit Rüben-Mischgericht, mit (olivenförmigen) Rüben od. auf Neverser Art, s. a. d. betr. Speisen.
Nivette, fr., länglicher Sammetpfirsich.
Noailles, à la — nach Noailles (ben. n. d. alten fr. Familie [dieses Namens).
Nocake, engl.-amerik., geröstetes Maispulver.
Noisette, fr., Haselnuß.
Noix, fr., Nuß, wälsche oder Wallnuß.
— de boeuf, Rinds-Tafelstück.
— — — à la cuillère, gefülltes Rinds-Tafelstück.
— — — à l'étouffade, gedämpftes Rinds-Tafelstück.
— — — à la surprise, gefülltes Rinds-Tafelstück.
— en cerneaux, Nußkerne, gesäuerte Nußkerne.
— d'Inde, Kokosnuß.

Noix de muscade, Muskatnuß.
— de veau, Kalbsnuß, Mocken.
— — — à l'aspic, Kalbsnuß mit Fleischsulz.
— — — à la bourgeoise, Kalbsnuß auf bürgerliche Art.
— — — à la cardinal, (gefüllte) Kalbsnuß mit Krebsen.
— — — à la cartouche, Kalbsnuß in Papierhülle.
— — — à la chasseur, Kalbsnuß auf Jäger-Art.
— — — à la cuillère, gefüllte Kalbsnuß.
— — — à la financière, Kalbsnuß mit reichem Mischgericht.
— — — aux fines herbes, Kalbsnuß mit feinen Kräutern.
— — — à la gelée, Kalbsnuß mit Fleischsulz, gesulzte Kalbsnuß.
— — — à la gendarme, gebeizte Kalbsnuß.
— — — glacée, überglänzte Kalbsnuß.
— — — à la jardinière, Kalbsnuß mit Gemüse-Umkränzung.
— — — à la Monglas, Kalbsnuß mit Monglas-Mischgericht.
— — — à la Murat, Kalbsnuß nach Murat; gefüllte Kalbsnuß.
— — — à la Napolitaine, Kalbsnuß mit Röhrnudeln.
— — — en papillote, Kalbsnuß in Papierhülle.
— — — à la Périgueux, Kalbsnuß mit Trüffeln.
— — — piquée, gespickte Kalbsnuß.
— — — à la Provençale, Kalbsnuß auf provenzalische Art.
— — — à la Royale, Kalbsnuß auf Königs-Art.
— — — à la surprise, gefüllte Kalbsnuß.
— — — à la tortue, Kalbsnuß auf Schildkröten-Art.
— — — à la Trianon, Kalbsnuß auf Trianon-Art.
— — — à la Westphalie, Kalbsnuß m. Schinken.
Nonnettes, fr., Nonnenbrötchen, (eine Art Pfefferkuchen).
Nonpareille, fr., Zuckerschrot, Zuckerkörner; — Mischfrucht-Branntwein.
Noodle soup, engl.-amerik., Nudelsuppe.
Noques, fr., Nocken, Suppenklößchen (s. a. Quenelles), Knopf od. Knöpflein (süddeutsch).

Noques à la Bade od. Badoise, Badener Nocken.
— à la Béchamel, Rahmnocken.
— au beurre, Butternocken.
— — — à la crème, Butternocken in Rahm.
— à la crème aigre, Sauerrahm-Nocken.
— de farine, Mehlnocken.
— de fromage, Käsenocken.
— de pain blanc, Semmel-(Weißbrot-)nocken.
— au parmesan, Käsenocken.
— de poisson, Fischnocken.
— à la Polonaise, polnische Nocken.
— de pommes de terre, Erdäpfelnocken.
— à la Salzbourg, Salzburger Nocken.
— de semoule, Griesnocken.
— — — gratinées, überkrustete Griesnocken.
Normande, à la — auf normannische Art, normannisch.
Nostitz, à la — nach Nostitz (ben. n. d. alten sächsischen Adelsgeschlecht gleichen Namens).
Nougat, fr., Mandelteig, Mandelkruste, Mandelhohlkruste, Zuckerbackwerk von Mandeln.
Nouilles, engl. u. fr., Nudeln.
— à la crème, Nudeln in Rahm.
— en croquettes, Nudel-Krusteln.
— à l'entonnoir, Spritznudeln.
— farcies, gefüllte Nudeln.
— au four, überkrustete Nudeln, Nudeln im Ofen gebacken.
— frites, Schmalz-Nudeln, (in Schmalz) gebackene Nudeln.
— gratinées, überkrustete Nudeln.
— au jambon, Nudeln mit Schinken.
— au lait, Nudeln in Milch.
— à la meringuée, Nudeln mit Eischaumkruste.
— à la Palffy, gebackene Nudeln in Vanillentunke; (Palffy-Nudeln.
— au parmesan, Käse-Nudeln, Nudeln mit Käse.
— renflées, Dampfnudeln.

Nouilles à la Viennoise, Nudeln auf Wiener Art.
Noyeau od. Noyau, fr., Fruchtkern-Branntwein.
Nuits, fr., ein Burgunderwein.
Nut, engl., Nuß.
Nutmeg, engl., Muskatnuß.

O.

Oat, engl., Hafer.
— meal, Hafermehl.
Oekonom, Haushälter, Wirtschafter, Verwalter.
Oeufs, fr., Eier.
— à l'Aurore, Eier in Rahmbecher. [Liebesäpfeltunke).
— à la Bercy, Setzeier auf Bercy-Art, (mit Würstchen und
— au beurre noir, Eier mit brauner Butter.
— de brochet, Hechtrogen.
— brouillés, Rühreier, eingerührte Eier.
— de cane, Enteneier.
— de carpe, Karpfenrogen.
— à la coque, weichgesottene Eier, Eier in der Schale.
— en coquilles, Eier in Muschelschalen.
— à la crème, Eier in Rahm.
— en croquettes, Eier-Krusteln.
— à la Duchesse, Schnee-Eier.
— durs, hartgesottene Eier.
— entièrement farcis, gefüllte ganze Eier.
— farcis, gefüllte Eier.
— en fricassée, weißeingemachte Eier.
— frits, gebackene Eier.
— à la gourmand, Eier mit Krebsen und geräuchertem Lachs.
— au gratin, Kruste von Eiern, überkrustete Eier.

Oeufs à la Huguenote, Eier mit Hammelbratensaft.
— à l'Italienne, Eier auf italienische Art; (mit Sauerrahm).
— à la maréchal, Eier auf Marschall-Art; (im Becher).
— en matelote, Eier auf Seemanns-Art. [chen).
— à la Meyerbeer, Setzeier nach Meyerbeer; (mit Nierenschnitt-
— au miroir, Spiegeleier, Setzeier, Eier in der Pfanne.
— mollets, halbweiche Eier.
— de mouette, Möven-Eier.
— à la neige, Schnee-Eier.
— à l'oeil de boeuf, Spiegeleier, Setzeier; (Ochsen-Augen).
— à la Parma, gebackene Eier mit Käse.
— perlés, geperlte Eier. [beln).
— à la Persique, Eier auf persische Art; (mit gerösteten Zwie-
— pochés, verlorene Eier, eingeschlagene Eier, geschälte weiche Eier.
— — au fromage, eingeschlagene Eier mit Käse.
— de poisson, Fischrogen.
— à la Polignac, Eier nach Polignac.
— à la Portugaise, süße Rühreier mit Pomeranzenblüten.
— de poule, Hühnereier.
— à la Tartare, Eier auf Tataren-Art; (mit Senftunke).
— à la tripe, Eier(schnitten) in Rahmtunke; weißeingemachte Eier.
— à la Turque, Eier auf türkische Art.
— de vanneau, Kibitzeier.
— — — au cresson, Kibitzeier mit Kresse.
Office, fr., Nachtischküche, Dienerschaft.
Oie, fr., Gans.
— braisée, gedämpfte Gans.
— braisée à la Flamande, gedämpfte Gans auf flämische Art.
— à la broche, Gans am Spieß gebraten.
— à la chipolata, Gans mit Zwiebel-Würstchen-Mischgericht.
— à la Daube, gedämpfte Gans.
— farcie, gefüllte Gans.

Oie aux marrons, Gans mit Kastanien.
— rôtie, gebratene Gans.
— — à la bourgeoise, gebratene Gans auf bürgerliche Art.
— à la Russe, Gans auf russische Art.
— sauvage, Wildgans.
— — à la bigarade, Wildgans mit Pomeranzen(tunke).
— — en salmis, brauneingemachte Wildgans.
Oignonet, fr., Zwiebelbirne, (eine Sommerbirne).
Oignons, fr., Zwiebeln.
— farcis, gefüllte Zwiebeln.
— glacés, Glanz-Zwiebeln.
Oil, engl., Öl.
Oille, fr., Wurzel-Kraftbrühe.
Oison, fr., junge Gans.
Okroschka, russ., kalte Sauerrahmsuppe mit Fleischwürfel.
Oleomargarin, aus Amerika in Deutschland eingeführte Kunstbutter od. Talgbutter (vergl. a. Margarin).
Olio, s. Oille.
Olive, Ölbeere, Ölfrucht.
Olives, fr. u. engl., Ölbeeren, Ölfrüchte (Oliven).
— farcies, gefüllte Ölbeeren.
— sel, gesalzene Ölbeeren.
Olla potrida, sp., spanisches Würzfleischgericht mit Kichererbsen.
Olodji, russ., gebackene Hefenklöße.
Olycoke, engl.-amerik., Speckkuchen.
Ombre, fr., Äsche (Fisch).
— au court-bouillon, Äsche in kurzer Brühe.
— farcie, gefüllte Äsche.
— — à la Condé, gefüllte Äsche mit weißem Mischgericht.
— aux fines herbes, Äsche mit feinen Kräutern.
— frite, gebackene Äsche.
— grillée, geröstete Äsche.
— à la Hollandaise, Äsche auf holländische Art.

Ombre à la Provençale, Äsche auf provenzalische Art.
— à la ravigote, Äsche mit saurer Kräutertunke.
— à la Suisse, Äsche auf Schweizer Art.
— au vin rouge, Äsche in Rotwein.
Omelet, engl., Omelette, fr., } (französischer) Eierkuchen.
— à la Célestine, Cölestiner Eierkuchen.
— à la chasseur, Eierkuchen auf Jäger-Art; (mit Wildgehäck).
— au confiture, Frucht-Eierkuchen, Eierkuchen mit Früchten (od. Fruchtmus).
— aux écrevisses, Eierkuchen mit Krebsen.
— aux fines herbes, Eierkuchen mit feinen Kräutern.
— aux huîtres, Eierkuchen mit Austern.
— à l'Indienne, Eierkuchen auf indische Art; (mit Pfeffermünze).
— au jus, Eierkuchen mit Fleischsaft.
— au lard, Eierkuchen mit Speck.
— à la Macédoine, gemischter Eierkuchen.
— au naturel, ungefüllter Eierkuchen, einfacher Eierkuchen.
— à la Parisienne, Pariser Eierkuchen.
— aux pommes, Eierkuchen mit Äpfeln.
— au ragout fin, Eierkuchen m. feinem Mischgericht; (Würfelfülle).
— rissolée, gebräunter Eierkuchen, Mehlschmarn.
— à la Robert, Eierkuchen mit Speck und Zwiebeln(tunke).
— aux rognons, Eierkuchen mit Nieren.
— soufflée, Eier-Auflauf, Eierkuchen-Auflauf.
— — à la Cynorhodons, Eierkuchen-Auflauf mit Hagebuttenmus.
— — à la Suédoise, Eierkuchen-Auflauf.
— soufflée à la vanille, Eier-Auflauf mit Vanille.
— — à la Viennoise, Eier-Auflauf auf Wiener Art; (mit Mandelzuckerbrot).
— au sucre, Eierkuchen mit Zucker, süßer Eierkuchen.
— à la Suisse, Schweizer Eierkuchen.
— au thon, Eierkuchen mit Thunfisch.

Omelette aux truffes, Eierkuchen mit Trüffeln.
Ommani, Maismehlbrei, Türkenmus.
Onions, engl., Zwiebeln.
Orange, fr. u. engl., Apfelsine, Goldapfel (s. a. Pomeranze).
— chip, engl., Pomeranzenschnitte.
— flowers, engl., Pomeranzenblüten.
— de Messine, fr., Messina-Apfelsinen.
— peel, engl., Pomeranzenschale.
— sanguine, fr., Blut-Apfelsine. [sinen auf sizilische Art.
— s à la Sicilienne, fr., Apfelsinen mit Sulz (gefüllt), Apfel-
Orangeade, fr. u. engl., Apfelsinenwasser, Pomeranzenwasser,
Kühltrank von Apfelsinen.
Orangeat, fr., eingemachte Pomeranzenschalen.
Oreilles, fr., Ohren.
— d'agneau, Lammsohren.
— — farcies, gefüllte Lammsohren.
— — frites, gebackene Lammsohren. [ohren.
— — au gratin, Kruste von Lammsohren, überkrustete Lamms-
— — à la ravigote, Lammsohren mit saurer Kräutertunke.
— — à la Villeroi, gebackene Lammsohren nach Villeroi.
— de cerf, Hirschohren.
— — — en fricassée, weißeingemachte Hirschohren.
— de cochon, Schweinsohren.
— — — grillées, geröstete Schweinsohren.
— — — à la menu de roi, Schweinsohren auf Königs-Art.
— — — à la Suisse, Schweinsohren auf Schweizer Art.
— de porc, Schweinsohren.
— de veau, Kalbsohren. [richt.
— — — à la financière, Kalbsohren mit reichem Mischge-
— — — frites, gebackene Kalbsohren. [Röhrnudeln.
— — — à l'Italienne, Kalbsohren auf italienische Art; (mit
— — — à la poulette, weißeingemachte Kalbsohren.
— — — à la tortue, Kalbsohren auf Schildkröten-Art.

Oreilles de veau à la Villeroi, gebackene Kalbsohren nach Villeroi.

Orge, fr., Gerste.

— grué, Gerstengrütze.

— hachée, geriebene Gerste.

— — à la crème, geriebene Gerste in Milch, (Rahm).

— mondé, Gerstengraupen.

— perlé, Perlgraupen.

Orgeat, fr. u. engl., Gerstenkühltrank, Mandelmilch.

— à la Montpellier, Gerstenschleim mit Mandelmilch.

Orignac, Orignal, fr., kanadisches Elentier.

Orléans, à l' — od. à la d' — auf Orleaner Art.

Orly, à l' — (Fleisch) in Backteighülle, s. Horly.

Oronge, fr. u. lat., Eierpilz (eine Blätterpilz-Gattung).

Ortolans, fr. u. engl, Garten-Ammern, Fettammern.

— bardés, Fettammern in Speckhülle.

— à la broche, Fettammern am Spieß gebraten.

— en caisses, Fettammern in Papierkästchen.

— en domino, gefüllte Fettammern.

— aux fines herbes, Fettammern mit feinen Kräutern.

— au gratin, Kruste von Fettammern.

— aux gros oignons, Fettammern in Zwiebeln.

— en petites croustades, Fettammern in Brotkrüstchen.

— à la Provençale, Fettammern auf provenzalische Art.

— rôtis, gebratene Fettammern.

— en salmis, brauneingemachte Fettammern.

— en surtout, Fettammern in Teighülle.

— aux truffes, Fettammern mit Trüffeln.

Oseille, fr., Sauerampfer.

— à la crème, Sauerampfer mit Rahm.

— à l'Espagnole, Sauerampfer mit brauner Krafttunke.

— en salade, Sauerampfer-Salat.

Osmazom od. Osmozom, der würzige Grundstoff des Muskelfleisches.

Osteria, it., Gasthaus, Wirtshaus.
Oswego, Maisstärkepulver.
Otter, engl., Fischotter.
Oublies, fr., Hohlhippen, Hippen, Eisenkuchen.
— aux amandes, Hohlhippen mit Mandeln.
— à la crème, Hohlhippen mit Rahmschaum (gefüllt).
Ouille, fr., magere Kräutersuppe.
Ouka, s. Ucha.
Ours, fr., Bär.
Oursin, fr., See-Igel.
Outarde, fr., Trappe.
— braisée, gedämpfte Trappe.
— rôtie, gebratene Trappe.
Outardeau, fr., junge Trappe.
Ox, engl., Ochse, Rind.
— tail, engl., Ochsenschweif, Ochsenschwanz.
— — ragout, engl., gewürzter Ochsenschweif.
— — soup, engl., Ochsenschwanz-Suppe.
Oyster, engl., Auster.
— stew, gewürzte Austern in Rahm.

P.

Paganini, gerolltes Mandelzuckerbrot.
Pahlen, à la — falsch Bahlen, nach Pahlen (ben. n. d. alten deutsch-russ. Adelsgeschlecht dieses Namens).
Pailles au parmesan, fr., Käsestroh, Käsestengel.
Pain, fr., Brot, Fruchtbrot, Fleischbrot, Fleischkäse. — Petits pains (als Verkleinerung gebraucht), Brötchen, Fruchtbrötchen, Fleischbrötchen.
— d'abricots, gestürztes Aprikosenmus.

Pain d'ananas, gestürztes Ananasmus. [Mandeln.
— — à la Romaine, gestürztes Ananasmus mit grünen
— aux avelines, Haselnußbrot.
— azyme, fr., ungesäuerter Osterkuchen, Passa-Brot, s. a. Mazzen.
— de bécasses, Schnepfenbrot.
— blanc, Weißbrot, Semmel.
— bourgeois, hausbackenes Brot.
— de broquart, Hirschfleischbrot.
— de cerises, Kirschenbrot, gestürztes Kirschmus.
— de châtaignes, Kastanienbrot.
— de chevreuil, Rehfleischbrot.
— de coings, Quittenbrot.
— de cumin, Kümmelbrot.
— à la Duchesse, Herzoginnen-Brot.
— d'écrevisses, Krebsbrot.
— d'épices, Pfefferkuchen, Lebkuchen.
— d'épinards, gestürzter Spinat.
— de faisans, Fasanenbrot. [gefüllten Trüffeln).
— — — à la Royale, Fasanenbrot auf Königs-Art; (mit
— de foie gras, Gänseleberbrot.
— — — — à la gelée, gesulztes Gänseleberbrot. [ser Art.
— — — — à la Nemours, Gänseleberbrot auf Nemour-
— — — — à la Toulouse, Gänseleberbrot auf Toulouser Art.
— de fraises, gestürztes Erdbeermus.
— de framboises, gestürztes Himbeermus.
— — — à la gelée, Himbeermus in Weinsulz. [Art.
— — — à la Reine, gestürztes Himbeermus auf Königinnen-
— frit, richtiger Pains frits, gebackene Brotschnitten.
— de froment, Weizenbrot.
— de fruits, gestürztes Fruchtbrot. [schall-Art.
— — — à la maréchal, gestürztes Fruchtbrot auf Mar-
— de gibier, Wild-(fleisch)brot.

Pain de grives, Krammetsvögelbrot.
— de lièvre, Hasenbrot.
— — — à la gelée, gesulztes Hasenbrot.
— à la Mecque, Brandteigkrapfen.
— de mouton, Hammelfleischbrot. [Krafttunke.
— — — à l'Espagnole, Hammelfleischbrot mit brauner
— noir, Schwarzbrot.
— d'oranges, gestürztes Apfelsinenmus.
— — à la gelée, gestürztes Apfelsinenmus in Weinsulz.
— de perdreaux, Rebhühnerbrot. [Tafelpilzen.
— — — à la Joinville, Rebhühnerbrot mit Trüffeln und
— à la perroquet, Papageienbrot, (eine warme süße Speise).
— de quatre fruits, Vierfruchtbrot.
— à la Reine, Königinnen-Brot.
— de riz, gestürzter Reis.
— — — à la Séville, gestürzter Reis mit Früchten.
— de seigle, Roggenbrot.
— de veau, Kalbfleischbrot.
— de volaille, Geflügelbrot. [pilzen.
— — — à la d'Orléans, Geflügelbrot m. Krebsen und Tafel-
— — — à la Reine, Geflügelbrot auf Königinnen-Art.
Palais de boeuf, fr., Ochsengaumen.
— — — aux champignons, Ochsengaumen mit Tafelpilzen.
— — — aux fines herbes, Ochsengaumen mit feinen Kräutern.
— — — au gratin, Kruste von Ochsengaumen.
— — — à l'Italienne, Ochsengaumen auf italienische Art; (mit feinen Kräutern). [beln.
— — — à la Lyonnaise, Ochsengaumen mit braunen Zwie-
— — — au vin de Champagne, Ochsengaumen in Schaumwein.
Palatine, à la — auf Pfalzgrafen-Art.
Palerme, à la — auf Palermer Art. [Palffy von Erdödi).
Palffy, à la — nach Palffy (ben. n. d. ungar. Adelsgeschlecht

Palm-cabbage, engl., Palmkohl.
Palte, Blutkuchen, Blutklöße.
Pamplemouse, fr., Edenapfel, ostindische Apfelsine.
panaché, fr., bunt, gestreift, buntstreifig.
Panade, fr., Weißbrotsuppe, Weißbrotbrei, Semmelbrei.
Panais, fr., Schirmpflanze (Pastinake).
Pancakes, engl., Pfannkuchen, Eierplinzen. [weißes Welschkraut.
Pancaliers, fr., richtiger Chou pancaliers, Savoyer Kohl,
paniren, einkrusten, einbröseln. [Pfannkuchen.
Pannequets, fr., (dünne) Eierkuchen, Eierflädchen, Eierplinzen,
— à l'Anglaise, englische Eierplinzen.
— à la Célestine, Cölestiner Eierkuchen.
— aux cerises, Eierplinzen mit Kirschen.
— à la crème, Eierplinzen mit Rahmmus.
— aux épinards, Eierplinzen mit Spinat, Spinatstrudeln.
— à la Flamande, flämische Eierplinzen.
— à la Hollandaise, holländische Eierplinzen.
— à la rocher de Cancale, Eierplinzen mit Mandelzuckerbrot.
— à la Royale, Königs-Eierplinzen; (mit Eischaumkruste).
— soufflés, Eierplinzen-Auflauf.
— — au chocolat, Eierplinzen-Auflauf mit Schocklade.
— à la Viennoise, Wiener Eierplinzen.
Paon, fr., Pfau.
Papier brouillard, fr., } Fließpapier, Seihepapier.
— emporétique, fr., }
Papillote, fr., Papierhülle, Papierkrause.
—, en — in Papierhülle.
Paprika, ungar., türkischer oder spanischer Pfeffer (aus Ungarn).
Parfait, fr., 1. Halbgefrorenes, Eischaumgefrorenes. 2. Feinbranntwein.
— d'amour, fr., Liebesgötter-Branntwein.
Parforce-Kohl od. -Kraut, fr.-deutsch. Schnellkraut, Schmorkohl.
pariren, zurechtschneiden, zuschneiden.

Parisienne, à la — auf Pariser Art. [speise, (Pudding).
Parliaments od. Parlaments-Pudding, engl., Zuckersaft-Mehl-
Parmentier, à la — nach Parmentier (ben. n. d. Landwirt Parmentier, welcher den Erdäpfelbau in Frankreich einführte, gest. 1813), s. a. d. betr. Speisen.
Parmesan-Käse, fr.-deutsch. Parmer od. Parma-Käse.
— Fondue, fr., s. Fondue,
Parsley, engl., Petersilie.
Parsnep, engl., Schirmpflanze (Pastinake).
Partridge, engl., Rebhuhn, Feldhuhn.
Parures, fr., Abgänge, Abputz, Abschnitte (v. Fleisch, Geflügel u. s. w.).
Pascha, russ., der Osterkäse, — ein in Holzformen eingedrückter süßer Käse.
Paschal lamb, engl., Osterlamm. [ren.
Passerilles, fr., spanische Backweinbeeren, Trauben-Backweinbee-
passiren, durchgießen, durchreiben, durchseihen; — in Butter rösten.
Passirstuhl, Seihgestell.
Passirtuch, Seihtuch, Haartuch.
Paste, engl., Teig.
Pastèque, fr., Wassermelone. [selkuchen.
Pastete, Torte, Füllseltorte, Füllselgebäck, Füllselbackwerk, Füll-
Pastila od. Pastilla, russ., getrocknetes Obstmus.
Pastille, Fruchtsaftküchelchen, Mundküchelchen, Zuckerplätzchen, Würzzeltchen, Plätzchen, Zeltchen.
Pasty, engl., s. Pastete u. Paté.
Patate, fr., s. Bataten.
Pâte, fr., Teig.
— aux amandes, Mandelteig.
— à biscuit, Zuckerbrotteig.
— brisé, mürber Teig, Mürbteig.
— au chocolat, Schockladen-Masse.
— à choux, Brandteig.
— au confiture, Zuckerteig.

Pâte à frire, Backteig.
— à la Génoise, Genuer Teig.
— d'Italie, Formnudeln.
— à levûre, Hefenteig.
— aux noisettes, Haselnuß-Masse.
— d'office, harter Zuckerteig.
— aux oranges, Apfelsinen-Masse.
— aux pistaches, grüne Mandel-Masse.
— à la Portugaise, Portugieser Teig.
— sableuse, Sandmasse.
Pâté, fr., Torte, Füllseltorte, Füllselgebäck, Füllselbackwerk, Füllselkuchen, (Pastete). — Petits pâtés, Pastetchen.
— d'alouettes, Lerchen-Pastete.
— à l'Anglaise, Pastete auf englische Art.
— d'anguilles, Aal-Pastete.
— de bartavelles, Pastete von rotfüßigen Rebhühnern.
— de bécasses, Schnepfen-Pastete.
— de bécassines, Moosschnepfen-Pastete.
— de brochet, Hecht-Pastete.
— de cailles, Wachtel-Pastete.
— de canards sauvages, Wildenten-Pastete.
— de canetons, Pastete von jungen Enten.
— de carpes, Karpfen-Pastete.
— de cerf, Hirsch- (fleisch-) Pastete.
— de chapons, Kapaunen-Pastete.
— chaud, warme Pastete.
— de chevreuil, Reh- (fleisch-) Pastete.
— de choucroute, Sauerkohl-Pastete.
— de daim, Hirsch- (fleisch-) Pastete.
— de dindon, Truthahn-Pastete.
— d'écrevisses, Krebs-Pastete.
— d'esturgeon, Stör-Pastete.
— de faisans, Fasanen-Pastete.

Pâté de filet de boeuf, Rindslenden-Pastete. [Schnitten.
— — — s de coq de bruyère, Pastete von Auerhahn-
— — — s de veau, Kalbslendchen-Pastete.
– à la financière, Pastete mit reichem Mischgericht.
— de foie, Leber-Pastete.
— — — de canards, Entenleber-Pastete.
— — — gras, Gänseleber-Pastete.
— froid, kalte Pastete.
— de gelinottes, Haselhühner-Pastete.
— de gibier, Wildpret-Pastete.
— de godiveau, Pastete von Kalbfleischfüllsel. [Schnittlauch.
— — — au ciboulette, Pastete von Kalbfleischfüllsel mit
— de grives, Krammetsvögel-Pastete.
— de harengs, Herings-Pastete.
— de homards, Hummer-Pastete.
— aux huîtres, Austern-Pastete.
— à l'Italienne, italienische Pastete.
— de jambon, Schinken-Pastete.
— de légumes, Gemüse-Pastete.
— de levrauts, } Hasen-Pastete.
— de lièvre, }
— de macaronis, Röhrnudeln-Pastete.
— de mauviettes, Lerchen-Pastete.
— de moules, Miesmuscheln-Pastete.
— de Nérac, Rebhühner-Pastete mit Gänseleber.
— d'ortolans, Fettammer-Pastete.
— de palais de boeuf, Ochsengaumen-Pastete.
— de perdreaux, Rebhühner-Pastete.
— de Périgord, Trüffel-Pastete.
— de pigeons, Tauben-Pastete.
— de poisson, Fisch-Pastete.
— — — à la marinière, Fisch-Pastete auf Seemanns-Art.
— de pommes de terre, Erdäpfel-Pastete.

Pâté de poulardes, Masthühner- (Kapphühner-) Pastete.
— de poulets, Hühner-Pastete.
— de requête, Pastete von kleinem Geflügel.
— de ris de veau, Pastete von Kalbs-Milchnern.
— de riz, Reis-Pastete.
— de rognons, Nieren-Pastete.
— de rouges-gorges, Rotkehlchen-Pastete.
— de Russe, Pastete auf russische Art.
— de saumon, Lachs-Pastete.
— de veau, Kalbfleisch-Pastete.
— de volaille, Geflügel-Pastete.
Patelet, fr., Kabeljau, s. Cabillaud. [Bouchées.
Pâtés od. Petits pâtés, fr., Pastetchen, kleine Pastetchen, s. a.
— d'alouettes, Lerchen-Pastetchen.
— d'anchois, Sardellen-Pastetchen.
— de bécasses, Pastetchen mit Schnepfenfülle.
— de cailles, Wachteln-Pastetchen.
— de cervelles de veau, Pastetchen mit Kalbshirnfülle.
— de champignons, Pastetchen mit Tafelpilzen.
— de crêtes de coqs, Pastetchen mit Hahnenkämmen.
— à la Dauphine, Hefenteig-Krapfen mit Würfelfülle.
— de faisan, Pastetchen mit Fasanenfülle.
— feuilletes, Blätterteig-Pastetchen.
— — de gibier, Blätterteig-Pastetchen mit Wildpretfülle.
— à la financière, Pastetchen mit reicher Fülle.
— de gelinottes, Pastetchen mit Haselhühner-Fülle.
— à la Gervaise, Blätterteig-Pastetchen mit Fleischmus.
— de grives, Krammetsvögel-Pastetchen.
— aux huîtres, Austern-Pastetchen.
— de jambon, Schinken-Pastetchen. [liche Art.
— — — à la bourgeoise, Schinken-Pastetchen auf bürger-
— à la Mazarin, Pastetchen nach Mazarin. [Trüffelfülle).
— à la Monglas, Pastetchen nach Monglas (mit Gänseleber u.

Pâtés à la Palerme, Palermer Pastetchen.
— à la Parisienne, Pariser Pastetchen.
— de perdreaux, Pastetchen mit Rebhühnerfülle.
— de pommes de terre, Erdäpfel-Pastetchen.
— à la purée de champignons, Pastetchen mit Tafelpilzmus.
— de ris de veau, Pastetchen mit Kalbsmilchnerfülle.
— de riz, Reispastetchen.
— à la Romaine, römische Pastetchen.
— à la Royale, Königs-Pastetchen.
— à la Russe, russische Pastetchen.
— à la Suédoise, schwedische Pastetchen.
— à la Toulouse, Toulouser Pastetchen.
— à la Turque, türkische Pastetchen.
— à la Valencienne, Valencier Pastetchen.
— à la Vienne, Wiener Pastetchen.
pâtisser, fr., backen (im Ofen).
Pâtisserie, fr., Backwerk, Gebäck, Pastetenbäckerei.
— entonnoir, } Spritzgebackenes, Spritzkuchen.
— seringue, }
Pâtissier, fr., Pastetenbäcker, Kuchenbäcker, Backmeister.
Pâtissoire, fr., Backtisch, Backtafel.
Patrone, Papierdecke, — ein rund geschnittenes und mit Butter bestrichenes weißes Papier zum Zudecken der Speisen, um zu starkes Bräunen zu verhüten.
Pattes d'écrevisses, fr., Krebsscheren.
— d'ours, Bärentatzen.
Patty, engl., Mundbissen, Pastetchen.
Pauillac, fr., ein Wein (von Pauillac).
Pavesen, Schildkuchen, Bauschkuchen, s. a. Boffesen.
Pavot, fr., Mohn, Mohnsamen, Magsamen (süddeutsch).
Paysanne, à la — auf ländliche (bäuerische) Art.
Peachs, engl., Pfirsiche, Pfirschen.
Pea-cock, engl., Pfau.

Pearg pike, engl., Zander, Sander, Schill, Hechtbärschling.
Pearl, engl., Glatt-Butte (Fisch).
Pearmain, engl., Scharlachbeere, Purpurkorn (Kermes).
Pears, engl., Birnen.
Pease, engl., Erbsen.
— meal, Erbsenmehl.
— porridge, Erbsensuppe.
Pêches, fr., Pfirsiche, Pfirschen.
— à la Bourdaloue, Pfirsiche nach Bourdaloue.
— à la Condé, Pfirsiche mit Reis.
— confites, eingemachte Pfirsiche.
— à la Parisienne, Pfirsiche auf Pariser Art.
— à la Richelieu, Schmalzgebackenes von Pfirsichen und Reis.
Pectin, Pflanzengallertstoff.
Peelet barley, } engl., Gerstengraupen, Gerstengrütze.
— grain, }
Pekmes, türk., Weintraubensirup.
Pelmenien, gekochte Mundtäschchen.
Pénide, fr., Gerstenzucker, Stangenzucker.
Peperonis, it., eingemachter spanischer Pfeffer.
Pepper, engl., Pfeffer.
— agaric, Eierpilz, Eierschwamm, Pfefferling.
— mint, Pfeffermünze.
— pot, (eigentl. Pfeffertopf) indische Gemüsesuppe.
— wort, Pfefferkraut, Bohnenkraut.
Perche, fr., Bars, Barsch, Börsch, Bärschling.
— farcie, gefüllter Bärschling.
— frite, gebackener Bärschling.
— au gratin, Kruste von Bärschling(en).
— à la Hollandaise, Bärschling auf holländische Art.
— aux huîtres, Bärschling mit Austern.
— à l'Italienne, Bärschling auf italienische Art.
— à la maître d'hôtel, Bärschling auf Haushofmeister-Art.

Perche à la Normande, Bärschling auf normannische Art.
— à la peluche, Bärschling mit Petersilie.
— à la Régence, Bärschling auf Landesherren-Art.
— de rivière, Kaulbars, Kaulbarsch, Stuhre (norddeutsch).
— à la Villeroi, gebackener Bärschling nach Villeroi.
— au vin blanc, Bärschling in Weißwein. [müse.
— à la Waterfish od. Watervisch, Bärschling mit Wurzelge-
Perdreaux, fr., junge Rebhühner, s. a. Perdrix.
— à la Bourguignonne, junge Rebhühner auf Burgunder Art.
— en chaud-froid, Rebhühner (schnitten) m. braun. Guß. [gericht.
— à la chipolata, junge Rebhühner m. Zwiebel-Würstchen-Misch-
— aux choux, junge Rebhühner mit Kraut.
— à la Macédoine, junge Rebhühner mit Mischgemüse.
— à la Monglas, junge Rebhühner nach Monglas.
— à la Périgord, junge Rebhühner mit Trüffeln.
— en salmis, brauneingemachte Rebhühner.
Perdrix, fr., Rebhuhn, Feldhuhn, s. a. Perdreaux.
— blanche, Schneehuhn.
— à la Descars, Rebhühner nach Descars.
— farcies, gefüllte Rebhühner.
— à la financière, Rebhühner mit reichem Mischgericht.
— en galantine, Rollpastete von Rebhuhn. [braten.
— grillées, geröstete Rebhühner, Rebhühner auf dem Rost ge-
— aux olives, Rebhühner mit Ölbeeren.
— à la Pembrocke, Rebhühner nach Pembrocke.
— à la Régence, Rebhühner auf Landesherren-Art.
— rôties, gebratene Rebhühner.
— rouge, Rothuhn, rotes Feldhuhn.
— à la Sierra Moréna, Rebhühner auf Sierra Morena-Art.
Perette, fr., Birn-Citrone.
Pergament, Hautpapier, Lederpapier.
Périgord, à la — } auf Perigord-Art od. mit Trüffeln.
Périgueux, à la — }

Pernisse, fr., Rothuhn, rotes Feldhuhn.
Perry, engl., Birnwein, Birnmost, auch ein roter Schaumwein.
Persico, it., Pfirsich(kern)-Branntwein.
Persil, fr., Stein- od. Felseneppich, Eppichkraut; (Petersilie).
Persimon, Dattelpflaume.
Péruvienne, à la — auf peruanische Art, peruanisch.
Pesy, russ., Hefenpastetchen.
Pet, fr., Windbeutel.
— de nonne, Nonnenkrapfen, Nonnenküchel.
Petersilie, Steineppich, Felseneppich, Eppichkraut.
Petit-lard, fr., gepökelter Bruststpeck.
— poireau, fr., Schnittlauch.
— salé, fr., Pökelschweinefleisch, Pökelfleisch.
Petite-mignonne, fr., Frühpfirsich.
— raiponce, fr., Rapünzchen, Rabinzchen, Feldsalat.
Petites bouchées, s. Bouchées.
— caisses, s. Caisses.
— croustades, Krusten-Pastetchen, s. Croustades.
— — feuilletées, kleine Blätterteig-Krusten.
— rosasses, kleine Butterteigrosen.
— timbales, gestürzte Pastetchen, s. Timbale.
Petits choux, fr., Hohlküchel, Windbeutel, Brandteigkrapfen.
— — à la d'Artois, Brandteigkrapfen mit Fruchtmus.
— — à la crème, Brandteigkrapfen mit Rahmschaum.
— — glacés, Brandteigkrapfen mit Zuckerguß.
— — au gros sucre, Brandteigkrapfen m. Grobzucker.
— — pralinés aux amandes, Brandteigkrapfen m. gerösteten [Mandeln.
— — pralinés aux avelines, Brandteigkrapfen mit gerösteten Haselnüssen.
— — soufflés, Brandteigaufläufe.
— — à la St. Cloud, Brandteigkrapfen mit Vanille.
— coupes, englische Schnitten.
— flans Suisse, Käseauflauf in Blätterteigtörtchen.

Petits fours, kleines Backwerk, Theegebäck.
— gâteaux, kleine Kuchen, s. a. Gâteau.
— — fourrés, gefüllte Blätterteigschnitten.
— — de pommes, kleine Apfelkuchen.
— — — — à la d'Artois, geflochtene Apfelschnitten.
— — pralinés, kleine Krustenkuchen.
— — renversés, gestürzte Blätterteigkrapfen.
— — royaux, kleine Königs-Kuchen.
— navets, kleine Rüben, Rübchen.
— — à la Béchamel, Rübchen in Rahmtunke.
— — à la bourgeoise, Rübchen auf bürgerliche Art; gedünstete [Rübchen.
— — à l'Espagnole, Rübchen in brauner Krafttunke.
— — glacés, Glanz-Rübchen.
— pains, s. Pain.
— paniers, Blätterteigkörbchen.
— pâtés, s. Pâtés.
— pois od. Petits pois verts, s. Pois verts.
— pots de crème, Milch- od. Rahmbecher.
— puits d'amour, Liebes-Grübchen, (ein Blätterteig-Gebäck).
— ragoûts, kleine Mischgerichte.
— vols au vent, Blätterteig-Pastetchen, s. a. Bouchées.
— — — — à la Chantilly, Blätterteig-Pastetchen mit Rahmschaum.
— — — — à la financière, Blätterteig-Pastetchen mit [reichem Mischgericht.
— — — — aux fraises, Blätterteig-Pastetchen mit Erdbeeren.
— — — — à la gelée de groseilles, Blätterteig-Pastet[chen mit Johannisbeersulz.
— — — — — — — de pommes, Blätterteig-Pastetchen mit Apfelsulz.
— — — — à la tortue, Blätterteig-Pastetchen mit Schild[krötenfülle.
— — — — à la Toulouse, Blätterteig-Pastetchen auf Toulouser Art.
Pétoncles, fr., Kammmuscheln, s. a. Moules.

Pe Tsai, chinesischer Kohl.
Pewet, engl., Kiebitz.
Pheasant, engl., Fasan.
Phytolaques, fr., Scharlachbeeren, Purpurkörner (Kermes).
Picada, sp., Würzfleisch.
Picardienne, à la — auf pikardische Art, s. a. d. betr. Speisen.
Piccante, it., ein italienischer Wein (aus der Gegend von Pavia).
Picholine, fr., kleine Ölbeere (Olive).
Pickles, engl., Essigfrüchte, vergl Mixed pickles.
— sauce, Essigfruchttunke.
Picknick, Beitragsmahl.
Pie, engl., Pastete, Schüsselpastete.
—, pigeons — Schüsselpastete von Tauben.
— de veau, Schüsselpastete von Kalbfleisch.
Piece, engl., } das Stück.
Pièce, fr., } das Stück.
— de boeuf braisée, gedämpftes Rinds-Tafelstück.
— — — — à la financière, gedämpftes Rinds-Tafelstück mit reichem Mischgericht.
— — — — à la mode, gewürztes Rinds-Tafelstück.
— — — à l'étouffade, braungedämpftes Rinds-Tafelstück.
— du milieu, Mittelstück (einer Speisen-Tafel).
— montée, Tafelaufsatz.
— tremblante, Rinder-Brustkern.
Pieds, fr., Füße.
— d'agneau, Lammfüße.
— — — farcis, gefüllte Lammfüße.
— — — frits, gebackene Lammfüße.
— — — grillés, geröstete Lammfüße.
— — — en marinade, gebeizte Lammfüße.
— — — à la poulette, weißeingemachte Lammfüße.
— — — à la Villeroi, gebackene Lammfüße nach Villeroi.
— de cochon, Schweinsfüße.

Pieds de cochon farcis aux truffes, Schweinsfüße mit Trüffeln gefüllt.
— — — grillés, geröstete Schweinsfüße. [füße.
— — — à la St. Ménehould, eingekrustete gefüllte Schweins-
— de mouton, Hammelfüße. [tunke.
— — — à la ravigote, Hammelfüße mit saurer Kräuter-
— de veau, Kalbsfüße.
— — — en fricassée, weißeingemachte Kalbsfüße.
— — — frits, gebackene Kalbsfüße.
— — — grillés, geröstete Kalbsfüße.
— — — à la tortue, Kalbsfüße auf Schildkröten-Art.
Piémontaise, à la — auf piemontische Art, piemontisch.
Pierre le Grand, à la — nach Peter dem Großen (russischem Kaiser, 1689—1725).
Pig, engl., Schwein.
—'s head, Schweinskopf.
Pigeonneau, fr., junge Taube.
Pigeonnet, fr., Taubenapfel.
Pigeons, fr. u. engl., Tauben.
— à l'Anglaise, Tauben auf englische Art.
— braisés, gedämpfte Tauben.
— à la broche, Tauben am Spieß gebraten.
— aux champignons, Tauben mit Tafelpilzen.
— en compote, gedämpfte Tauben (mit Pflückerbsen).
— à la crapaudine, geröstete Preßtauben.
— à la crème, Tauben in Rahm.
— à l'Espagnole, Tauben auf spanische Art.
— farcis, gefüllte Tauben.
— à la financière, Tauben mit reichem Mischgericht.
— aux fines herbes, Tauben mit feinen Kräutern.
— frits, gebackene Tauben, Backtauben.
— à la jardinière, Tauben mit jungen Gemüsen.
— à la St. Ménehould, gewürzte Backtauben.

Pigeons à la Nivernaise, Tauben mit Rübengemüse.
— en papillotes, Tauben in Papierhülle.
— pie, Schüsselpastete von Tauben.
— ramiers, Waldtauben, Holztauben.
— rôtis, gebratene Tauben.
— sauvages, Waldtauben, wilde Tauben.
— de volière, Schlagtauben.
Pignatelli, it., gebackene Käseklöße, Brandteigkrapfen mit Käse.
Pignolen, it., Zirbelnüsse, (Pinienkerne).
pikant, beißend, scharf, fein gewürzt.
Pike, engl., Hecht.
Pilau, fr., Pilaw, pers., } morgenländische Reisspeise, Reismus.
— d'agneau, Lammfleisch mit Reis } auf morgenländische Art.
— de mouton, Hammelfleisch mit Reis } auf morgenländische Art.
Pilchard, engl., Pilscher, Strömling, — ein, dem Hering ähnlicher Fisch.
Piment, fr., Pimento, engl., } Nelkenpfeffer, Neuwürze, englisches Gewürz.
Pimpernel, engl., Pimprenelle, fr., } Pimpinelle, Pimpernelle.
Pinces d'écrevisses, fr., Krebsscheren.
Pine apple, engl., Königs-Apfel, Erdbeerdistel (Ananas).
Pinions, engl., Flügelspitzen, (von Truthähnen, Gänsen u. s. w.).
Pintade, fr., Perlhuhn.
Pippin, engl., Rüßling, — ein gewürzhafter Apfel.
piquant, s. pikant.
piquer, fr., spicken.
Piqueur, fr., Bratenspicker.
Pirog, Mehrz. Piroggen, russ., Hefen- (Nudel-) teig-Pastete.
Piropies, Käsefleckel.
Piroshki, russ., kleine Fleischkuchen. — poln., Käsekeulchen.
Pissenlit, fr., Löwenzahn, (eine Gemüse- und Salatpflanze).

Pistaches, fr., | grüne Mandeln, (Pistazien).
Pistachios, engl., |
Pistolet, fr., (langes) Milchbrötchen.
Pithiviers, à la — auf Pithiviers-Art, s. a. d. betr. Speisen.
Pit sai, s. Pe Tsai.
Plafond, fr., Schüsselblech, rundes Randblech.
Plaice, engl., Platteis, Plattfisch, Scholle, Butte.
Plaisirs, fr., = Oublies, s. d.
Plat du jour, fr., Tagesgericht, Tagesschüssel.
— de ménage, Tischaufsatz, Tafelaufsatz, Würzgestell.
— du résistance, Ersatzschüssel.
— à rôti, Bratenschüssel. [tragebrett.
Plateau, fr., 1. Tafelaufsatz (von Metall, Glas u. s. w.); 2. Auf-
Platzek, russ., Hefenkuchen.
Plie, fr., Platteis, Plattfisch, Scholle, (Gold-) Butte.
— au beurre noir, Scholle mit brauner Butter.
— à l'eau de sel, gekochte Scholle.
— frite, gebackene Scholle.
Plombière, fr., Rahmschaum-Gefrorenes.
— aux abricots, Rahmschaum-Gefrorenes mit Aprikosen.
— à l'Algérienne, Rahmschaum-Gefrorenes auf algierische Art.
— à l'ananas, Rahmschaum-Gefrorenes mit Ananas.
— aux avelines, Rahmschaum-Gefrorenes mit Haselnüssen.
— au café, Rahmschaum-Gefrorenes mit Kaffee. [tronenrinde.
— au cédrat, Rahmschaum-Gefrorenes mit eingemachter Ci-
— au chocolat, Rahmschaum-Gefrorenes mit Schocklade.
— aux fraises, Rahmschaum-Gefrorenes mit Erdbeeren.
— aux framboises, Rahmschaum-Gefrorenes mit Himbeeren.
— aux groseilles, Rahmschaum-Gefrorenes mit Johannisbeeren.
— aux noix, Rahmschaum-Gefrorenes mit Wallnüssen.
— aux oranges, Rahmschaum-Gefrorenes mit Apfelsinen.
— au rhum, Rahmschaum-Gefrorenes mit Rum.
— à la Sicilienne, Rahmschaum-Gefrorenes auf sizilische Art.

Plongeon, fr., Meertaucher, (eine Gattung Wasservögel).
Plover, engl., Regenpfeifer.
Plum, engl., Pflaume, Backweinbeere. [weinbeerenwecke.
— cake, engl., Backweinbeerenkuchen, Backweinbeerenstolle, Back-
— pudding, engl., englischer Backweinbeerenkloß.
Pluvier, fr., Regenpfeifer, (ein der Drossel ähnlicher Vogel).
Poached eggs, engl., weichgesottene Eier.
pochiren, stocken, steifen (der Eier).
pochirte Eier, verlorene, eingeschlagene od. geschälte weiche Eier.
Poêlon, fr., Zuckerpfanne.
Poganze, Quarkkuchen, Topfenkuchen.
Pogonias, gr., Bartfisch, Barbe.
Pointes, fr., Spitzen.
— d'asperges, Spargelspitzen, Brech- od. Schnittspargel.
— — à la Colbert, Spargelspitzen mit Rahmtunke.
— — verts, grüne Spargelköpfe.
Poiré, fr., Birnwein, Birnmost.
Poireau, fr., Lauch, Breitlauch.
Poirée, fr., römischer Kohl.
— rouge, roter Mangold.
Poires, fr., Birnen.
— de beurré, Butterbirnen.
— à la Condé, Birnen mit Reis.
— d'été, Sommerbirnen.
— d'hiver, Winterbirnen.
Pois, fr., Erbsen.
— chiches, Kichererbsen.
— goulus, Zuckererbsen.
— gris, Kichererbsen.
— Michaux, Früherbsen.
— à la paysanne, Erbsen auf ländliche Art.
— verts od. Petits pois verts, grüne Erbsen, Schotenerbsen, Pflückerbsen, Brockelerbsen (süddeutsch).

Pois verts à l'Allemande, Pflückerbsen auf deutsche Art; (in Fleischbrühe).

— — à l'Anglaise, Pflückersen auf englische Art; (mit frischer Butter).

— — à la crème, Pflückerbsen in Rahm.

— — à la Française, Pflückerbsen auf französische Art; (in Butter geschwungen).

— — au lard fumé, Pflückerbsen mit Speck.

Poisson, fr., Fisch.

— de rivière, Flußfisch.

— salé, Salzfisch, gesalzener Fisch.

— sec, gedörrter Fisch, geräucherter Fisch.

Poissonière, fr., Fischpfanne, Fischkessel.

Poitrine, fr., Brust.

— d'agneau, Lammbrust.

— — farcie, gefüllte Lammbrust.

— de boeuf, Rinderbrust

— — — panée à la St. Ménehould, überkrustete Rinderbrust mit warmem Meerrettig.

— de mouton, Hammelbrust.

— — — à la Bretonne, Hammelbrust mit braunen Bohnen.

— — — panée, eingekrustete Hammelbrust.

— — — en ragoût, Mischgericht von Hammelbrust.

— — — au riz, Hammelbrust mit Reis.

— — — rôtie, gebratene Hammelbrust.

— — — en roulade, gerollte Hammelbrust.

— d'oie fumée, geräucherte Gänsebrust.

— de sanglier, Wildschweinsbrust.

— — — farcie, gefüllte Wildschweinsbrust.

— de veau, Kalbsbrust.

— — — à la broche, Kalbsbrust am Spieß gebraten.

— — — farcie, gefüllte Kalbsbrust.

— — — aux fines herbes, Kalbsbrust mit feinen Kräutern.

— — — au four, gebratene Kalbsbrust.

— — — au jus, Kalbsbrust mit Fleischsaft.

Poitrine de veau à la Marengo, gebratene Kalbsbrustschnitten mit Tafelpilzen.
— — — à la Provençale, Kalbsbrust auf provenzalische Art.
— — — rôtie, gebratene Kalbsbrust.
— — — à la Soubise, Kalbsbrust mit weißem Zwiebelmus.
Poitron, fr., gelbe Rundpflaume.
Poivrade, fr., Pfeffertunke, Pfefferbrühe.
Poivre, fr., Pfeffer.
— blanc, weißer Pfeffer.
— concassé, gestoßener Pfeffer, Pfefferschrot.
— de Guinée, } Nelkenpfeffer, Neuwürze, englisches Gewürz.
— d'Inde, }
— de Jamaïque, }
— noir, schwarzer Pfeffer.
poivrer, fr., pfeffern.
Poivrière, fr., Pfefferbüchse, Gewürzschachtel.
Polenta, it., Breikuchen, gebackener Brei — von Maismehl, Gries, Erdäpfeln u. s. w.
Polignac, à la — nach Polignac (ben. n. Julius, Fürsten v. Polignac, Minister Karls X., gest. 1847).
Pollard, engl., Kaulbars, Kaulbarsch, Stuhre (norddeutsch).
Polonaise, à la — auf polnische Art, polnisch.
Pomaré, à la — nach Pomare (ben. n. d. gleichnamigen Fürstin, seit 1847 Königin v. Otahiti), s. a. d. betr. Speisen.
Pommé, fr., Apfelmost, Apfelwein.
Pommeranze, Goldapfel, (s. a. Orange).
Pommes, fr., Äpfel.
— au beurre, (in Butter) gedünstete Äpfel.
— bouilli, abgek. für Pommes de terre bouilli, Salzerdäpfel, [Bräherdäpfel.
— à la crème, Äpfel in Rahm.
— frites, gebackene Äpfel, auch abgek. für Pommes de terre frites, gebackene Erdäpfel, Braterdäpfel.
— à la gelée, gesulzte Äpfel.

Pommes glacées, Glanz-Äpfel.
— à la meringuée, Äpfel in Eischaumkruste.
— à la Moscovite, Äpfel auf Moskauer Art.
— à la Portugaise, gefüllte Dünstäpfel.
— au riz, Äpfel mit Reis.
— — — à la meringuée, Äpfel mit Reis in Eischaumkruste.
— sautées, abgek. für Pommes de terre sautées, Erdäpfel in Butter (geschwungen).
— en surtout, Äpfel in Teighülle, Äpfel in Blätterteig.
— de terre, Erdäpfel (Kartoffeln).
— — — à l'Allemande, Fleischbrüh-Erdäpfel. schwungen).
— — — à l'Anglaise, Butter-Erdäpfel, Erdäpfel i. Butter (ge-
— — — à la Béchamel, Erdäpfel in Rahmtunke.
— — — bouillies, Salzerdäpfel.
— — — en coquilles, Erdäpfel in der Schale.
— — — à la crème, Erdäpfel in Rahm.
— — — en croquettes, Erdäpfel-Krusteln.
— — — en cuites, (in Asche) gebackene Erdäpfel.
— — — à la Duchesse, Herzoginnen-Erdäpfel.
— — — à l'Espagnole, Erdäpfel in brauner Krafttunke.
— — — farcies, gefüllte Erdäpfel.
— — — à la Figaro, Figaro-Erdäpfel.
— — — frites, gebackene Erdäpfel, Braterdäpfel.
— — — aux harengs, Herings-Erdäpfel.
— — — à l'Italienne, Erdäpfel mit feinen Kräutern.
— — — à la Jakson, Erdäpfelmus mit Fleischsaft.
— — — à la Lyonnaise, Erdäpfel in Butter u. Petersilie.
— — — à la maître d'hôtel, Erdäpfel auf Haushofmeister-Art, Petersilien-Erdäpfel.
— — — à la Nostitz, Nostitz-Erdäpfel.
— — — nouvelles, neue Erdäpfel.
— — — paille, Erdäpfelstroh, (fadenartig geschnittene und in Fett ausgebackene Erdäpfel).

Pommes de terre à la Provençale, Erdäpfel auf provenzalische Art.
— — — en purée, Erdäpfelmus.
— — — — — à la crème, Erdäpfelmus mit Rahm.
— — — sautées, Erdäpfel in Butter (geschwungen).
Pompadour, à la — nach Pompadour (benannt nach der Marquise von Pompadour, Geliebten Ludwigs XIV., s. d. betr. Speisen).
Ponch, fr., Punsch.
— à l'Américaine, amerikanischer Punsch.
— à l'ananas, Ananas-Punsch.
— à l'Anglaise, englischer Punsch.
— à la Bavaroise, bairischer Punsch.
— à la chasseur, Jäger-Punsch.
— chaud, warmer Punsch.
— à la Comte Zieten, Zieten-Punsch.
— à la cour, Hof-Punsch.
— à la Ford, Lager-Punsch, Ford-Punsch.
— de fraises, Erdbeer-Punsch.
— de framboises, Himbeer-Punsch.
— à la Française, französischer Punsch.
— de fruits, Frucht-Punsch.
— à la Georg IV., Eis-Punsch nach Georg IV.
— glace, Eis-Punsch.
— — à la Glasgow, Glasgower Eis-Punsch.
— à la Hollandaise, holländischer Punsch.
— à l'Impériale, Kaiser-Punsch.
— au lait, Milch-Punsch.
— à la Malinverno, Sauerdorn-Punsch, Malinverno-Punsch.
— à la Nelson, Nelson-Punsch.
— d'oeufs, Eier-Punsch.
— aux oranges, Apfelsinen-Punsch.
— à la Régence, Landesherren-Punsch.

Ponch à la Reine, Königinnen-Punsch.
— à la Romaine, römischer (Eis-) Punsch.
— à la Royale, Königs-Punsch.
— à la Russe, russischer Punsch.
— à la Suédoise, schwedischer Punsch.
— au vin de Bourgogne, Burgunder-Punsch.
— — — de Champagne, Schaumwein-Punsch.
Pondichéry, à la — auf Pondichéry-Art.
Pontschki, russ., Hefenteig-Krapfen, Pfannkuchen.
Popes eye, engl., das fette Stück in einer Hammelkeule.
Popietten, s. Poupiettes.
Poppy, engl., Mohn, Mohnsamen, Magsamen (süddeutsch).
Populo, weißer Gewürzwein.
Porc, fr., } Schweinefleisch.
Pork, engl., }
— sausage, Schlackwurst.
Porré, } s. Poireau.
Porreau, }
Porridge, engl., Suppe.
Porte-dîner, fr., Einsatzschüsseln, Riemenschüsseln.
Porter, engl., englisches Kraftbier.
Portion, fr., ein Gericht, Teilgang, Mundteil, Zuteil.
— Suppe, Teller Suppe, einmal Suppe.
Portugaise, à la — auf portugiesische Art, portugiesisch.
Postnoje-massla, russ., Fastenöl, Hanföl (als Ersatz der Butter während der Fastenzeit).
Potage, fr., Suppe, s. a. Soupe. — Mischgemüse, welches meistens mit gekochtem Huhn gegeben wird, führt ebenfalls, jedoch fälschlich, den Namen Potage, letztere Bezeichnung rührt wahrsch. v. einer Verstümmelung des franz. Pot au feu her.
— d'abattis d'oie, Gänseklein-Suppe.
— — — — à l'Anglaise, englische Gänseklein-Suppe.

Potage d'ailerons de dinde, Suppe mit Truthahnflügeln.
— — — — au kari, Gewürzsuppe mit Truthahnflügeln.
— d'alouettes, Lerchen-Suppe.
— — à la chasseur, Jägersuppe von Lerchen.
— d'anguille, Aalsuppe.
— — à la Hambourgeoise, Hamburger Aalsuppe.
— à la Bagration, gebundene Kraftbrühe mit Kalbsfüßen.
— baraquine de volaille, Sagosuppe mit Geflügelstreifen.
— de bécasses, Schnepfen-Suppe.
— — — à la chasseur, Jägersuppe von Schnepfen.
— bisque, Kraftsuppe, s. Bisque.
— de brochet, Hecht-Suppe.
— brun, braune Suppe.
— à la Brunoise, Brünner Suppe, Herbstsuppe (s. a. Brunoise).
— de cailles, Wachteln-Suppe.
— — — à la chasseur, Jägersuppe von Wachteln.
— de canard, Enten-Suppe.
— à la cardinal, Krebssuppe mit Fischklößchen.
— de carpe, Karpfen-Suppe.
— de cerfeuil, Kerbel-Suppe.
— à la chanoine, Domherren-Suppe.
— à la Chantilly, Schotenmus-Suppe mit Pfeffermünze.
— à la chasseur, Jägersuppe. [und Linsen.
— chasseur à la gentilhomme, Jägersuppe mit Tafelpilzen
— de choucroute, Sauerkohl-Suppe.
— de chou fleur, Blumenkohl-Suppe.
— clair, klare Suppe, s. a. Consommé.
— à la Colbert, Colbert-Suppe.
— crécy, Möhrenmus-Suppe.
— à la crème, Schleimsuppe.
— — — — d'avoine, Haferschleimsuppe.
— — — — de blé vert, Grünkornschleimsuppe.
— — — — d'orge, Gersten- (Graupen-) schleimsuppe.

Potage à la crème d'orge à la Beauharnais, Gerstenschleim-
suppe mit Krebsklößchen. [schleimsuppe.
— — — — — à la Française, französische Gersten-
— — — — — à la d'Orléans, Gerstenschleimsuppe mit
Hühnerschnittchen.
— — — — de riz, Reisschleimsuppe. [Herzoginnen-Art.
— — — — — — à la Duchesse, Reisschleimsuppe auf
— — — — — — à la Française, französische Reis-
schleimsuppe. [mit Hühnermus.
— — — — de volaille, Hühnermus-Suppe, Schleimsuppe
— au cresson de fontaine, Suppe mit Brunnenkresse.
— à la Douglas, klare Kalbskopfsuppe.
— à la Duchesse, Herzoginnen-Suppe.
— à la Dunkerquoise, Dünkirchener Suppe.
— aux écrevisses, Krebs-Suppe.
— — — à la Mont de Croix, Schaumsuppe von Krebsen.
— d'escargots, Schnecken-Suppe.
— à la d'Esclignac, Kalbskopfsuppe mit Zwiebelmus.
— à l'Espagnole, spanische Suppe, braune Suppe; — Rebhühner-
Suppe mit Linsen.
— d'esturgeon, Stör-Suppe.
— de filets de truites, Suppe mit Forellenschnitten.
— aux fines herbes, Kräuter-Suppe.
— à la Flamande, flämische Suppe.
— à la Gasgogne, gaskonische Suppe.
— aux génoises, Pfanzeln-Suppe, Suppe mit Pfanzeln.
— — — à la Parmesane, Suppe mit Käsepfanzeln.
— de grenouilles, Frosch-Suppe.
— de grives, Krammetsvögel-Suppe.
— — — à la chasseur, Jägersuppe von Krammetsvögeln.
— aux herbes, Kräuter-Suppe.
— — — maigre, Fasten-Kräutersuppe.
— à la Holstein, Holsteiner Suppe.

Potage de homard, Hummer-Suppe.
— aux huîtres, Austern-Suppe.
— à l'Impériale, Kaiser-Suppe.
— à l'Irma, Irma-Suppe.
— à l'Italienne, italienische Suppe.
— à la Julienne, klare Wurzelsuppe, s. a. Julienne.
— kale broth od. kale brose, schottische Kohlsuppe.
— au laitances de carpes, Suppe von Karpfen-Milchnern.
— à la Leopold, Leopold-Suppe.
— de levrauts od. lièvre, Hasen-Suppe.
— — — à l'Anglaise, englische Hasen-Suppe.
— — — au Madère, Hasen-Suppe mit Madera-Wein.
— lié, gebundene (abgezogene) Suppe.
— à la Livonienne, Liefländer Suppe.
— au macaroni, Röhrnudeln-Suppe.
— à la Macdonald, Macdonald-Suppe.
— maigre, Mager-Suppe, Fastensuppe.
— à la maréchal, Marschall-Suppe.
— à la marinière, Seemanns-Suppe.
— à la Meg Merriles, Meg Merriles-Suppe.
— au Monaco, Monaco-Suppe.
— aux morilles, Morcheln-Suppe.
— aux moules, Muscheln-Suppe.
— de mouton, Hammel-Suppe.
— — — à l'Anglaise, englische Hammel-Suppe.
— de mou de veau, Lungen(krapfen)-Suppe. [Reis).
— à la Mullagatawny, Gewürzsuppe mit Hühnerfleisch (und
— de nids d'hirondelles, Suppe von indianischen Vogelnestern.
— à la Nîmoise, Fischsuppe mit Weißbrotschnittchen.
— de noques, Nocken-Suppe, (Nocken s. u. Noques).
— aux oeufs, Eier-Suppe. [Eiern.
— — — pochés, Suppe mit eingeschlagenen od. verlorenen
— d'oignons, Zwiebel-Suppe.

Potage aux omelettes, Eierkuchen-Suppe.
— à l'orge, Gräupchen-Suppe.
— — — perlé, Perlgräupchen-Suppe.
— à la d'Orléans, Weißbrotsuppe mit gerösteten Zwiebeln.
— ouka, russische Fischsuppe (mit Perlgraupen).
— de pain bis, Schwarzbrot-Suppe. [chen).
— de pain d'écrevisses, Suppe mit Krebspfanzeln, (Krebsbröt-
— de pain de gruau, Suppe mit Griespfanzeln.
— de palais de boeuf, Ochsengaumen-Suppe. [Dunau.
— — — — — à la Dunau, Ochsengaumen-Suppe nach
— panade, Weißbrotsuppe.
— — fine, durchgestrichene Weißbrotsuppe.
— — aux herbes, Weißbrotsuppe mit Kräutern.
— — à la maréchal, Weißbrotsuppe auf Marschall-Art.
— à la Parmentier, Erdäpfel-Suppe.
— au pauvre homme, braune Mehlsuppe.
— à la paysanne, Bauernsuppe.
— de perdreaux, Rebhühner-Suppe.
— — — à l'Indienne, gewürzte Rebhühner-Suppe mit Reis.
— aux petites carottes, Mohrrüben-Suppe.
— aux petits pois, Pflückerbsen-Suppe.
— à la Pierre le Grand, Suppe nach Peter dem Großen.
— de pigeons, Tauben-Suppe.
— de pointes d'asperges, Suppe mit Spargelspitzen.
— de pois frits, Suppe mit gebackenen Erbsen.
— de poissons, Fisch-Suppe.
— — — à l'Anglaise, englische Fischsuppe.
— — — à la Bagration, Fischsuppe mit Austern und Krebsen.
— — — aux quenelles, Fischsuppe mit Klößchen (Nocken).
— de pourpier, Portlack-Suppe, Burzelkraut-Suppe.
— à la Princesse, Prinzessinnen-Suppe.
— — — — royale, Kronprinzessinnen-Suppe.
— à la printanière, Frühlingssuppe.

Potage à la purée, durchgestrichene Suppe, Mussuppe.
— — — — d'artichauts, Artischockenmus-Suppe.
— — — — d'asperges, Spargelmus-Suppe.
— — — — de bécasses, durchgestrichene Schnepfen-Suppe.
— — — — de cailles, durchgestrichene Wachteln-Suppe.
— — — — de cardons, durchgestrichene Distelkohl-Suppe.
— — — — de carottes, Möhrenmus-Suppe.
— — — — — — à la Wilton, Möhrenmus-Suppe nach Wilton.
— — — — de carpes, durchgestrichene Karpfen-Suppe.
— — — — de céleris, Eppichmus-Suppe.
— — — — de chicorée, durchgestrichene Wegwart-Suppe.
— — — — de chou-fleur, durchgestrichene Blumenkohl-Suppe.
— — — — de concombres, Gurkenmus-Suppe. [Suppe.
— — — — de coq de bois, durchgestrichene Birkhahn-
— — — — d'epinards, durchgestrichene Spinat-Suppe.
— — — — de faisan, durchgestrichene Fasanen-Suppe.
— — — — de gelinottes, durchgestrichene Haselhühner-Suppe.
— — — — de gibier, durchgestrichene Wildpret-Suppe.
— — — — — — à la Condé, durchgestrichene Wildpret-Suppe mit Linsen.
— — — — de grenouilles, durchgestrichene Frosch-Suppe.
— — — — de grives, durchgestrichene Krammetsvögel-Suppe.
— — — — de haricots blancs, weiße Bohnenmus-Suppe.
— — — — — — à la Faubonne, Bohnenmus-Suppe mit Kräutern. [Feuerbohnen-Suppe.
— — — — — — rouges à la Condé, durchgestrichene
— — — — de laitues, durchgestrichene Lattich-Suppe.
— — — — de lentilles, Linsenmus-Suppe.
— — — — de marrons, durchgestrichene Kastanien-Suppe.

Potage à la purée de marrons à la Dauphine, durchgestrichene Kastanien-Suppe mit Röstschnittchen.
— — — — d'oseille, durchgestrichene Sauerampfer-Suppe.
— — — — de perdreaux, durchgestrichene Rebhühner-Suppe.
— — — — de pigeons, durchgestrichene Tauben-Suppe.
— — — — — — sauvages, durchgestrichene Wildtauben-Suppe. [Kalbs-Milchnern.
— — — — de ris de veau, durchgestrichene Suppe von
— — — — de salsifis, Schwarzwurzelmus-Suppe.
— — — — de topinambours, durchgestrichene Erdbirnen-Suppe.
— — — — de volaille, Geflügel- (Hühner-) mus-Suppe.
— — — — — — à la Comtesse, Geflügelmus-Suppe mit Spargel und Nocken. [mit Trüffeln.
— — — — — — à la Périgord, Geflügelmus-Suppe
— — — — — — à la Wirzig, Geflügelmus-Suppe mit Fadennudeln.
— de queue de boeuf, Ochsenschweif-Suppe. [Gemüsen.
— — — — — en hochepot, Ochsenschweif-Suppe mit
— — — de veau, Kalbsschweif-Suppe. [mit Reis.
— — — — — à l'Indienne, indische Kalbsschweif-Suppe
— — — — — à la Portugaise, portugiesische Kalbsschweif-Suppe.
— à la Rabelais, Rabelais-Suppe.
— à la Rachel, Rachel-Suppe.
— à la Régence, Landesherren-Suppe.
— à la Reine, Königinnen-Suppe.
— risi-pisi, Schotenmus-Suppe mit Reis.
— de risotto à l'Italienne, Suppe mit Käsereis.
— de ris de veau, Suppe mit Kalbs-Milchnern.
— de riz, Reis-Suppe. [Reis-Suppe.
— — — à la Turque, Suppe mit Safranreis; türkische

Potage à la Rohan, Rohan-Suppe.
— à la Royale, Königs-Suppe.
— à la Russe, russische Suppe.
— de santé, Gesundheits-Suppe.
— — — à la Française, französische Gesundheits-Suppe.
— de semoule, Gries-Suppe.
— à la Severin, russische Stint-Suppe mit Krebsklößchen.
— à la Soubise, Zwiebelmus-Suppe.
— de tapioca, Suppe mit Sagogries.
— de tortue, Schildkröten-Suppe.
— — à l'Anglaise, echte Schildkröten-Suppe.
— — à la Française, falsche Schildkröten- (Kalbskopf-) Suppe.
— ucha, russische Fisch-Suppe (mit Perlgraupen).
— à la Véfour, Liebesäpfel-Suppe mit Rebhühnerklößchen.
— à la Vénard, Suppe mit gefüllten Eiern und Austern.
— aux vermicelles, Suppe mit Fadennudeln.
— à la Windsor, Windsor-Suppe.
— à la Xavier de Saxe, Kerbel-Suppe mit Käseklößchen.
Potatoes, engl., Erdäpfel.
Pot au feu, fr., bürgerliche französische Suppe.
— d'Espagne, fr., Eierkäse, Eierstand.
— herbs, engl., Gemüse.
— ladle, engl., Kochlöffel.
— pan, engl., Schmorpfanne, Schmortopf.
Potiron, fr., Kürbis, Wasserkürbis.
Potpourri, fr., Mischgericht.
Pottage, engl., Suppe, s. a. Potage.
— herbs, Suppenkräuter.
Pouding, fr., Kloß, Hüllkloß, Mehlspeise, Pudding.
— d'abricots, Aprikosen-Pudding.
— — — à la Viennoise, Wiener Aprikosen-Pudding.
— d'amandes, Mandel-Pudding.
— d'ananas, Ananas-Pudding.

Pouding d'ananas à la Royale, Ananas-Pudding auf Königs-Art.
— à l'Anglaise, englischer Pudding.
— d'arrow-root, Pfeilwurzelmehl-Pudding.
— au bain-marie, Dunstmehlspeise, Dunst-Pudding.
— à la Bavaroise, bairischer Pudding.
— à la Berlinoise, Berliner Pudding.
— de biscuit, Zuckerbrot-Pudding.
— de cabinet, Kammer-Pudding.
— de caramel, Pudding von gebranntem Zucker.
— de cerises, Kirsch-Pudding.
— de chocolat, Schockladen-Pudding. [Art.
— — — à la Reine, Schockladen-Pudding auf Königinnen-
— à la Cracovie, Krakauer Pudding.
— à la Cumberland, Cumberland-Pudding.
— à la Dauphin, Kronprinzen-Pudding.
— à la diplomatie, Gesandtschafts-Pudding.
— à la Duchesse, Herzoginnen-Pudding.
— d'écrevisses, Krebs-Pudding.
— à l'enfer, brennender Pudding, Flammen-Pudding.
— à l'Espagnole, spanischer Pudding.
— de fécule, Stärkemehl-Pudding.
— à la Figaro, gestreifter Pudding.
— de fraises, Erdbeer-Pudding.
— à la Française, französischer Pudding.
— froid, kalter Pudding. [mannsdorff; (mit Kirschkernschnaps).
— — à la Trautmannsdorf, kalter Reis-Pudding nach Traut-
— de fruits, Frucht-Pudding, Pudding mit Früchten.
— à la Génevoise, Genfer Pudding.
— à la Giraud, Giraud-Pudding, Eis-Pudding nach Giraud.
— glacé, Eis-Pudding.
— de griottes, Weichsel-Pudding.
— à la Hollandaise, holländischer Pudding.
— à l'Impératrice, Kaiserinnen-Pudding.

Pouding à l'Impériale, Kaiser-Pudding.
— à l'Italienne, italienischer Pudding. [ding m. Backweinbeeren.
— à la Kielmansegge, Pudding nach Kielmannsegge; Rum-Pud-
— de marrons, Kastanien-Pudding. [Art.
— — — à la Dauphin, Kastanien-Pudding auf Kronprinzen-
— à la Montmorency, Eis-Pudding von gerösteten Mandeln.
— à la Nesselrode, Nesselrode-Pudding.
— à la Neufchâtel, Neuenburger Pudding.
— de noisettes, Haselnuß-Pudding.
— de nouilles, Nudel-Pudding.
— d'oranges, Apfelsinen-Pudding.
— à la d'Orléans, Orleaner Pudding.
— à la Pahlen, kalter Frucht-Pudding nach Pahlen.
— de pain, Brot-Pudding.
— — — noir, Schwarzbrot-Pudding.
— — — — à la Pierre le Grand, Schwarzbrot-Pudding nach Peter dem Großen.
— à la Palerme, Palermer Pudding.
— à la Parisienne, Pariser Pudding.
— de pavot, Mohn-Pudding.
— de pêches, Pfirsich-Pudding.
— pie, Fleisch-Pudding.
— de pistaches, Pudding von grünen Mandeln.
— à la Polonaise, polnischer Pudding.
— à la Pomaré, Pomare-Pudding.
— de pommes, Apfel-Pudding.
— — — de terre, Erdäpfel-Pudding.
— à la Portugaise, portugiesischer Pudding.
— à la Reine Margot, Königin Margareten-Pudding.
— à la Richelieu, Richelieu-Pudding.
— de riz, Reis-Pudding.
— — — à la Malte, maltischer Reis-Pudding.
— — — à la Palerme, Palermer Reis-Pudding.

Pouding de riz à la Rochow, Reis-Pudding nach Rochow.
— — — à la Suédoise, schwedischer Reis-Pudding.
— à la Rodney, Brandteigkloß.
— à la Savoie, Savoyer Pudding.
— de semoule, Gries-Pudding.
— — — à la harlequin, gestreifter Gries-Pudding.
— à la Sicilienne, sizilischer Pudding.
— à la Suédoise, schwedischer Pudding.
— à la Suisse, Schweizer Pudding.
— de tapioca, Sagogries-Pudding.
— tranches, Hüllkloß-Schnitten, Pudding-Schnitten.
— de vanille, Vanillen-Pudding.
— à la Viennoise, Wiener Pudding.
Poudre, fr., Staub, Pulver.
— d'écrevisses, Krebs-Pulver.
— Zucker, Staubzucker.
poudrer, fr., bestäuben.
Poularde, fr., Kapphuhn, Masthühnchen, Metzer (Brüsseler) Huhn.
— à la chevalier, Kapphuhn auf Ritter-Art.
— au consommé, Kapphuhn mit Kraftbrühe.
— à la Dauphin, Kapphuhn auf Kronprinzen-Art.
— à l'écarlate, Kapphuhn mit Pökelzunge.
— farcie, gefülltes Kapphuhn.
— à la financière, Kapphuhn mit reichem Mischgericht.
— au gros sel, Kapphuhn mit Grobsalz.
— à l'Indienne, Kapphuhn mit indischer Würztunke.
— à l'ivoire, weißgedämpftes Kapphuhn.
— aux lasagnes, Kapphuhn mit Bandnudeln.
— aux légumes, Kapphuhn mit Gemüsen.
— au pilau à la Turque, Kapphuhn mit Reis auf morgen-[ländische Art.
— piquée, gespicktes Kapphuhn.
— — à la Montmorency, gespicktes Kapphuhn mit Trüf-[feln und Klößchen.
— aux ravioles, Kapphuhn mit gefüllten Nudelfleckeln.

Fernere Benennungen s. u. Chapon.

Poularde au riz à l'Italienne, Kapphuhn mit Käse-Reis.
— rôtie, gebratenes Kapphuhn.

Fernere Benennungen s. u. Chapon.

Poule, fr., Huhn, Henne.
— de bois, Birkhenne.
— de bruyère, Auerhenne.
— d'eau, Wasserhuhn.
— de faisan, Fasanenhenne.
— d'Inde, Truthenne.
— de mer, Seehuhn.
— de neige, Schneehuhn. (Benennungen der Speisen von Schneehühnern s. u. Perdreaux u. Perdrix).
Poulets, fr., junge Hühner, Kücken.
— à l'aspic, gesulzte junge Hühner.
— braisés, gedämpfte junge Hühner.
— à la Chivry, junge Hühner in Kräutertunke.
— à la demi-deuil, junge Hühner in Halbtrauer (mit Trüffeln und Nudeln, oder Morcheln und Tafelpilzen).
— farcis, gefüllte junge Hühner.
— — aux écrevisses, junge Hühner mit Krebsen (gefüllt).
— — de foie gras, junge Hühner mit Gänseleber (gefüllt).
— — au riz, junge Hühner mit Reis (gefüllt).
— à la financière, junge Hühner mit reichem Mischgericht.
— aux fines herbes, junge Hühner mit feinen Kräutern.
— à la Flamande, junge Hühner auf flämische Art.
— en fricassée, weißeingemachte junge Hühner.
— frits, gebackene Hühner, Backhähnel.
— de Hambourg, Hamburger Hühner.
— en homard, junge Hühner in Hummerform.
— aux huîtres, junge Hühner mit Austern.
— à la Marengo, junge Hühner auf Marengo-Art; gewürzt junge Hühner in Liebesäpfeltunke.
— en marinade, gebeizte junge Hühner.

Poulets en matelote, Seemannsgericht von jungen Hühnern.
— à la mayonnaise, junge Hühner in kaltem Ölguß.
— à la minute, gesteifte junge Hühner.
— aux morilles, junge Hühner mit Morcheln.
— à la Nivernaise, junge Hühner mit (olivenförmigen) Rüben.
— nouveaux, junge Hühnchen.
— à l'Orly, junge Hühner in Backteighülle.
— à la Périgueux, junge Hühner mit Trüffeln.
— au pilau, junge Hühner mit Reis auf morgenländische Art.
— poêlé, gedämpfte junge Hühner.
— à la Provençale, junge Hühner auf provenzalische Art.
— à la Reine, junge Hühner auf Königinnen-Art.
— au riz, junge Hühner mit Reis.
— rôtis, gebratene junge Hühner.
— à la Stanley, junge Hühner nach Stanley.
— à la Tartare, geröstete junge Hühner mit kalter Senftunke.
— à la Villeroi, gebackene junge Hühner nach Villeroi.
Poulette, à la — weiß eingemacht, s. d. betr. Speisen.
Poulpeton, fr., Fleischklößchen.
Poulpetonnière, fr., Dämpftopf, Schmortopf.
Poult, engl., Hühnchen, junges Huhn.
Poultry, engl., Geflügel.
Poupelinier, fr., Eierkuchenpfanne.
Poupeton, fr., überkrusteter Fleisch-(Fisch-)kuchen, Fleischklößchen.
Poupiettes, fr., Röllchen, gefüllte Fleisch- (Fisch-) röllchen.
— de filets de merlans, gerollte Weißling-Schnitten.
— — — — — aux champignons, gerollte Weißling-Schnitten mit Tafelpilzen.
— — — de mignons de veau, gerollte Kalbslenden-Schnitten.
— — — — — — — aux truffes, gerollte Kalbslenden-Schnitten mit Trüffeln. [Seezungen-Röllchen.
— — — de soles, gerollte Seezungen-Schnitten, gefüllte
— — — — — aux écrevisses, gerollte Seezungen-Schnitten mit Krebsen.

Poupiettes de levrauts, gerollte Hasen-Schnitten, gefüllte Hasen-Röllchen.
— — — à la Viard, gespickte Hasen-Röllchen mit Tafelpilzen.
— de palais de boeuf, gefüllte Röllchen von Ochsengaumen.
— de sandre, gerollte Zander-Schnitten, gefüllte Zander-Röllchen.
— — — gratinées, überkrustete Zander-Röllchen.
— de saumon, gerollte Lachsschnitten, gefüllte Lachs-Röllchen.
— — — aux huîtres, gerollte Lachsschnitten mit Austern.
— de veau, gefüllte Kalbfleisch-Röllchen. [liche Art.
— — — à la bourgeoise, Kalbfleisch-Röllchen auf bürger-
— — — à la Conti, Kalbfleisch-Röllchen m. Wildgeflügelmus.
— — — à la Gérard, Kalbfleisch-Röllchen nach Gérard.
Pourpier, fr., Burzelkraut, Portlack, (Portulak). [Butter.
— à l'Anglaise, Burzelkraut auf englische Art; (mit frischer
— à l'Espagnole, Burzelkraut auf spanische Art; (mit brauner Butter). [Krafttunke.
— à la Française, Burzelkraut auf französische Art; (mit weißer
— à la Hollandaise, Burzelkraut auf holländische Art; (mit Eidotter).
Pousses de houblon, fr., Hopfenkeimchen, s. Houblons.
Poussins, fr., junge Hühnchen, Küchlein.
— de Hambourg, Hamburger Hühnchen.
Poverade, engl., Pfeffertunke, Pfefferbrühe.
Pralines, fr., gefüllte Schockladenzeltchen; (in Zucker) geröstete Mandeln, — angeblich so benannt von einem Diener des Marschalls du Plessis-Praslin, der sie zu Ludwigs XIV. Zeit zuerst bereitete.
praliniren, in Zucker rösten.
präpariren, vorbereiten, zubereiten, herrichten, zurichten.
Pré-salé, fr., Hammelfleisch (eigentlich nur dasjenige Fleisch von den auf Meerstrands-Wiesen geweideten Hammeln). [-obst).
Preserves, engl., Dauerspeisen, Dauerfrüchte, Büchsen- (-gemüse,
Présure, fr., Laab od. Lab, Käselab.

Pricker, engl., Spießer, Spießhirsch.
Prickmandeln, holl., Krachmandeln, Knackmandeln.
Prince Royal, à la — auf Kronprinzen-Art. [fülle.
Profiteroles, fr., gefüllte Brötchen, Hefenteigkrapfen mit Fleisch-
Provature, Proveles, it., Büffelkäse, — Neapeler Käse aus der Milch der Büffelkühe.
Provençale, à la — auf provenzalische Art, provenzalisch.
Proviant, Mundvorrat, Zehrbedarf, Lebensmittel, Kriegskost.
Providence, à la — auf Providencer Art, s. a. d. betr. Speisen.
Prune, fr. u. engl., Pflaume, Zwetsche.
— diaprée, Eierpflaume, (Marunke).
— impériale, Kaiserpflaume.
Prunelle, fr., Schlehe, s. a. Brignolen.
Ptarmigan, engl., Schneehuhn.
Ptisane, gr., Gerstentrank, Gerstenwasser.
Pucherro, sp., spanisches Würzfleischgericht, (mit Wurst).
Pückler od. Prince Pückler, à la — nach Pückler (ben. n. d. als Feinschmecker u. Reiseschriftsteller berühmten Fürsten Pückler-Muskau, gest. 1871).
Pudding, engl., Kloß, Wurst, Pudding (Mehlspeise).
— pie, Fleischpudding.
Puff-paste, engl., Blätterteig, Blättergebackenes
Puff-pasty, engl., Blätterteig-Pastetchen.
Puits d'amour, fr., Liebes-Grübchen, (ein Blätterteiggebäck).
Pullet, engl., Hühnchen, junges Huhn.
Pulpe, fr. u. engl., Fleisch (von Früchten).
Pumpkin, engl., Kürbis. [sine.
Pumplemoos, Pumplenose, engl., Edensapfel, ostindische Apfel-
Punch, engl., Punsch, s. a. Ponch.
Pungar, engl., Taschenkrebs.
Pupelo, engl.-amerik., Apfelbranntwein.
Purée, fr., Mus, Brei.
— d'alouettes, Lerchen-Mus.

Purée d'asperges, Spargel-Mus.
— de bécasses, Schnepfen-Mus.
— — — à la Polonaise, Schnepfen-Mus auf polnische Art.
— de canards sauvages, Wildenten-Mus.
— de cardons, Distelkohl-Mus.
— de carottes, Möhren- (Mohrrüben-) Mus.
— de céleris, Eppich-Mus.
— de champignons, Tafelpilz-Mus.
— de chicorée, Wegwart-Mus.
— de chou-fleur, Blumenkohl-Mus.
— de faisan, Fasanen-Mus.
— — — à la Talleyrand, Fasanenmus mit Hühnerschnitten [und Eiern.
— de fonds d'artichauts, Artischocken- (böden) Mus.
— de grives, Krammetsvögel-Mus.
— — — à la Conti, Krammetsvögel-Mus mit gespickten [Hühnerschnitten.
— de lentilles, Linsen-Mus.
— de marrons, Kastanien-Mus.
— d'oignons, Zwiebel-Mus.
— — — à la Bretonne, braunes Zwiebel-Mus.
— de perdreaux, Rebhühner-Mus.
— de pois secs, Erbsen-Mus.
— — — verts, Pflückerbsen- (Schotenkern-) Mus.
— de pommes de terre, Erdäpfel-Mus.
— à la Reine, weißes Geflügel- (Hühner-) Mus.
— de salsifis, Schwarzwurzel-Mus.
— à la Soubise, weißes Zwiebel-Mus.
— de tomates, Liebesäpfel-Mus.
— de topinambours, Erdbirnen-Mus.
— de truffes, Trüffeln-Mus.
— de volaille, Geflügel- (Hühner-) Mus.
Purslain, engl., Burzelkraut, Portlack, (Portulak).
Pyramide, en — in Spitzsäulen-Form, vergl. auch Buisson.

Q.

Quaas od. Quas, s. Kwas.
Quab, engl., Aalraupe, Quappe.
Quail, engl., Wachtel.
Quartier, fr., Viertel.
— d'agneau, Lamm-Viertel.
— — — bouilli, gekochtes Lamm-Viertel.
— — — à la broche, Lamm-Viertel am Spieß gebraten.
— — — au menthe crépue, Lamm-Viertel mit Krausemünze.
— — — à la Salvandy, Lamm-Viertel mit gefülltem Kohl.
— d'artichauts, Artischocken-Viertel.
— de chevreuil, Reh-Viertel.
— de marcassin, Frischling-Viertel.
— — — mariné, gebeiztes Frischling-Viertel.
— de mouton, Hammel-Viertel.
— — — à l'Anglaise, Hammel-Viertel auf englische Art.
— — — braisé, gedämpftes Hammel-Viertel. [Art.
— — — à la Provençale, Hammel-Viertel auf provenzalische
— — — rôti, gebratenes Hammel-Viertel.
— — — à la sept heures, gedämpftes Hammel-Viertel.
— d'oranges, Apfelsinen-Viertel.
— de sanglier, Wildschweins-Viertel.
— — — mariné, gebeiztes Wildschweins-Viertel.
Quasi de veau, fr., Stück Kalbfleisch (zwischen Schwanz u. Niere).
Quatre épices, fr., gemischtes Gewürz.
— mendiants, Nachtischfrüchte, — nämlich Mandeln, Nüsse, Feigen u. Backweinbeeren, im Volksmunde auch: „Studentenfutter" genannt.
Queen apple, engl., Königsapfel.
— cakes, engl., Königskuchen. [Noques.
Quenelles, fr., Nocken, Knödel, (mandelförmige) Klößchen, s. a.
— de brochets, Hecht-Nocken.

Quenelles de coq de bois, Birkhahn-Nocken. [sor-Art.
— — — — — à la Windsor, Birkhahn-Nocken auf Wind-
— à la Dauphin, Kronprinz-Nocken, gefüllte Geflügel-Nocken.
— de dindon, Truthahn-Nocken.
— — — à la Toulouse, Truthahn-Nocken auf Toulouser Art.
— d'esturgeon, Stör-Nocken.
— de faisan, Fasanen-Nocken.
— — — à la Périgueux, Fasanen-Nocken mit Trüffeln.
— de foie, Leber-Nocken.
— de gelinottes, Haselhühner-Nocken.
— de gibier, Wildpret-Nocken, (weitere Benennungen dieser Nocken s. unten bei Quenelles de volaille).
— de grenouilles, Frosch-Nocken.
— de gruau, Gries-Nocken.
— de jambon, Schinken-Nocken.
— de lièvre, Hasen-Nocken.
— — — à la chasseur, Hasen-Nocken auf Jäger-Art.
— de moelle de boeuf, Mark-Nocken.
— de pain blanc, Weißbrot- (Semmel-) Nocken.
— de perdreaux, Rebhühner-Nocken.
— — — à la Dauphin, gefüllte Rebhühner-Nocken.
— de poisson, Fisch-Nocken.
— de pommes de terre, Erdäpfel-Nocken, Erdäpfel-Knödel.
— de saumon, Lachs-Nocken.
— de semoule, Gries-Nocken.
— de volaille, Geflügel-Nocken.
— — — au consommé, Geflügel-Nocken in Kraftbrühe.
— — — aux écrevisses, Geflügel-Nocken mit Krebsen.
— — — à la Monglas, Geflügel-Nocken nach Monglas.
— — — à la Périgueux, Geflügel-Nocken mit Trüffeln.
— — — à la Talleyrand, gefüllte Geflügel-Nocken mit Tafelpilzen.
— — — à la Toulouse, Geflügel-Nocken auf Toulouser Art.

Queue, Mehrz. Queues, fr., Schweif, Schwanz.
— de boeuf, Ochsenschweif.
— — — glacée, überglänzter Ochsenschweif.
— — — en matelote, Ochsenschweif auf Seemanns-Art.
— — — à la St. Menehould, überkrusteter Ochsenschweif.
— s d'écrevisses, Krebsschwänzchen, Krebsschweifchen.
— — — à la Provençale, Krebsschwänzchen auf provenzalische Art; (mit Öl-Senftunke).
— s de homards, Hummernschwänze.
— s de mouton, Hammelschwänze.
— — — braisées, gedämpfte Hammelschwänze.
— — — à la Conti, Hammelschwänze mit Linsenmus.
— — — à la Macédoine, Hammelschwänze mit Mischgemüse.
— — — à la Nivernaise, Hammelschwänze mit (olivenförmigen) Rüben.
— s de veau, Kalbsschwänze.
— — — frites, gebackene Kalbsschwänze.
— — — au gratin, überkrustete Kalbsschwänze.
— — — à l'Italienne, Kalbsschwänze auf italienische Art.
— — — marinées, gebeizte Kalbsschwänze.
— — — à la poulette, weißeingemachte Kalbsschwänze.
Quiddany, engl., Quittenbrot.
Quince, engl., Quitte.
— apple, Quittenapfel.
— pie, Quittenpastete.
— tart, Quittentorte.

R.

Rabbit, engl., Kaninchen.
Rabelais, à la — nach Rabelais (ben. n. Franz Rabelais, fr. [Satiriker, 1483—1553).
Rable de levraut, fr., Rücken- (Nieren-) stück des Hasen.
Racahout, türk., gewürztes Kakao-Kraftmehl.

Rachel, à la — nach Rachel (ben. n. Elise Rachel, große fr. Schauspielerin, 1820—1858), s. a. d. betr. Speisen.

Racine d'acore, fr. Kalmuswurzel.

Rack, s. Arak.

Radis, fr., / Radish, engl., } Radies, Rettig, Radieschen, Monatsrettig.

Raffinade, fr., Feinzucker, gereinigter Zucker.

rafraichiren, abschrecken, abkühlen.

Ragoût, fr., Würzfleisch, Mischgericht, Eingemachtes.

— d'agneau, eingemachtes Lammfleisch; Mischgericht von Lammfleisch.

— de boeuf, Mischgericht von Rindfleisch.

— de canards, Enten-Mischgericht.

— de cerf, Mischgericht von Hirschfleisch.

— — — à la bourgeoise, brauneingemachtes Hirschfleisch.

— à la Chambord, Chambord-Mischgericht.

— aux champignons, Mischgericht von Tafelpilzen.

— de chêvre, Mischgericht von Ziegenfleisch.

— à la chipolata, Zwiebel-Würstchen-Mischgericht.

— d'écrevisses, Mischgericht von Krebsen.

— de faisans, Fasanen-Mischgericht.

— — — à la d'Albuféra, Fasanen-Mischgericht mit geblätterten Trüffeln.

— fin, feines Würzfleisch.

— — en coquilles, feines Würzfleisch in Muscheln.

— à la financière, reiches Mischgericht.

— à la Godard, Feinschmecker-Mischgericht.

— de homards, Hummern-Mischgericht.

— aux huîtres, Austern-Mischgericht.

— à la Macédoine, Mischgemüse.

— à la matelote, Seemanns-Mischgericht.

— à la Monglas, Monglas-Mischgericht.

— aux moules, (Mies-) Muschel-Mischgericht.

— de mouton, Mischgericht von Hammelfleisch.

— à la Normande, normannisches Mischgericht.

Ragoût à la Reine, Königinnen-Mischgericht.
— de sanglier, Mischgericht von Wildschweinfleisch.
— à la Toulouse, Toulouser Mischgericht.
— aux truffes, Trüffel-Mischgericht.
— de veau, Mischgericht von Kalbfleisch.
— — — aux navets, Kalbfleisch-Mischgericht mit Rüben.
— — — à la poulette, weißeingemachtes Kalbfleisch.
— — — à la Provençale, Kalbfleisch-Mischgericht auf provenzalische Art.
Raguet, fr., kleiner Salz-Kabeljau.
Raie, fr., Roche (Seefisch).
— au beurre noir, Roche mit brauner Butter.
— au gratin, überkrustete Roche.
— grillée, geröstete Roche.
— hérissée, Stachelroche.
— à l'Italienne, Roche mit Käse.
— lisse, Glattroche.
— miroitée, Spiegelroche.
— de turbot, Steinbuttroche.
Raifort, fr., Rettig.
— sauvage, Meerrettig.
Raiponce, fr., Rapünzchen, Feldsalat.
Raisiné, fr., Traubenmus, Weinbeerenmus.
Raisins, fr., Weintrauben; engl., Backweinbeeren.
— de Corinthe, fr., kleine Backweinbeeren.
— de Damas, fr., große Backweinbeeren.
— sec, fr., Trauben-Backweinbeeren.
Raky, slaw., Pflaumenbranntwein.
Ramadou, fr., pyrenäischer Schafkäse.
Ramazan-Kuchen, arab.-deutsch, kleine Reismehlkuchen.
Rambour, fr., richtiger Pomme de Rambour, Rambour-Apfel.
Ramekins, engl., } Käsehohlküchel, Käsekrapfen.
Ramequins, fr., } Käsehohlküchel, Käsekrapfen.

Ramereau, fr., junge Holztaube.
Ramier, fr., Holztaube.
Rane od. Rane deer, engl., Renntier.
Râpe, fr., Reibeisen.
rapiren, abreiben, abschaben, ausschaben.
Rapontique, } s. Rhapontika.
Rapuntica, }
Râpure, fr., Abgeschabtes, Abgeriebenes, Abfälle (v. Trüffeln u. s. w.), auch Schabselkäse (ein aus Käseschabsel bestehender Käse in Kugelform).
rasiren, abschälen, häuten (der Fische).
Raspberry, engl., Himbeere, Hohlbeere.
— ice, Himbeeren-Eis.
— juice, Himbeeren-Saft. [wein.
Ratafia, sp., it., fr. u. engl., Fruchtbranntwein, Fruchtsaftbrannt-
— quatre fruits, Vierfruchtbranntwein.
Ratatulla, sp., (verkochte) Brotsuppe mit Kräutern.
Ratisbonne, à la — auf Regensburger Art.
Raton, fr., ehm. kleiner Rahm- od. Käsekuchen; im Flämischen: kleiner Pfannkuchen.
Rave, fr., Rübe.
Raviggiuolo, it., fetter Ziegenkäse (aus Brescia).
Ravigote, fr., saure (scharfe) Kräutertunke. [Mundtäschchen.
Raviolen, Ravioles, fr., Ravioli, it., gefüllte Nudelfleckel, gekochte
Ray, engl., Roche (Seefisch).
Razim, prov., Weintraube.
Recept, Vorschrift, Bereitungsvorschrift. [lerwärmer.
Réchaud, fr., Kohlenbecken, Wärmpfanne, Schüsselwärmer, Tel-
rechauffiren, wärmen, aufwärmen, wieder erwärmen.
Réchauffoir, fr., Wärmschrank, Wärmofen, Warmhalter.
Red bilberry, engl., Preißelbeere.
— cabbage, engl., Rotkraut, Blaukraut.
reduciren, einkochen.

Refectorium, nlat., Speisezimmer od. Speisesaal (in Klöstern).
refraichiren, s. rafraichiren.
Régal, fr., Gastmahl, Schmaus.
regaliren, bewirten, ein Gastmahl geben.
Régence, à la — auf Landesherren-Art.
Reindeer, engl., Renntier.
Reine, à la — auf Königinnen-Art.
Reine-Claude, fr., (wörtl. Königin Claudia, angebl. weil die Gemahlin Franz I. dieses Namens sie sehr liebte) Königspflaume; (Vertasche, Ringelotte).
Reinette od. Rainette, fr., Königsapfel.
Reins de sanglier, fr., Wildschweinsnieren.
— — — à la St. Hubert, Wildschweinsnieren mit Wildmus.
Relevé od. Relevée, fr., Ersatzschüssel, (großes) Voressen.
Rémolade, Rémoulade, } fr., Kräutertunke (mit Senf) — Senf-Öltunke.
— verte, grüne Senf-Öltunke.
Renkött, schwed., gesalzenes Renntierfleisch.
Renne, fr., Renntier.
Repas, fr., Gastmahl, Mahlzeit.
— maigre, fr., Fastenessen.
Restaurant od. Restauration, fr., Schankhaus, Schänke, Kneipe, Gastwirtschaft, Speisehaus, Gasthaus, Wirtshaus, Bierhaus, Bierwirtschaft, Speisewirtschaft, Schankwirtschaft.
Restaurateur, fr., Schankwirt, Gastwirt, Kneipwirt, Bierwirt, Speisewirt, Wirt.
Revalenta arabica, Hülsenfruchtmehl.
reveniren, anbräunen.
Rhapontika, Stabwurzel.
Rhenish wine, engl., Rheinwein.
Rhubarb, engl., Rhabarber.
Rhubarbe, fr., 1. Rhabarber, 2. Schabselkäse, (ein aus Käseschabsel bestehender Käse in Kugelform).

Rhubarbe des moines, Mönchsrhabarber, Stabwurzel.
Rhum, fr., Rum.
Rib, engl., Rippe.
Ribes, Ribettes, fr., rote Johannisbeeren. [Griblettes.
Riblettes, fr., gebratene Fleischschnittchen, Speckpfannkuchen, s. a.
Ribs of meat, engl., Rippenstück.
Rice, engl., Reis.
— flour, Reismehl.
— fritters, Reiskrusteln.
— milk, Milchreis.
Richelieu, à la — nach Richelieu (ben. n. Armand Johann Duplessis, Herzog v. Richelieu, fr. Kardinal u. Minister, gest. 1642), s. a. d. betr. Speisen.
Ricotta forte, it., Schafkäse (aus Otranto). [Midder, Schweser.
Ris de veau, fr., Kalbsmilchner, Kalbsbriesen, Kalbsbröschen,
— — — à la Conti, Kalbsmilchner mit Trüffeln. [gericht.
— — — à la financière, Kalbsmilchner mit reichem Misch-
— — — en fricandeau, gespickte Kalbsmilchner.
— — — en fricassée, weißeingemachte Kalbsmilchner.
— — — frits, gebackene Kalbsmilchner.
— — — au gratin, überkrustete Kalbsmilchner.
— — — au jus, Kalbsmilchner mit Fleischsaft.
— — — à la Macédoine, Kalbsmilchner mit Mischgemüse.
— — — à la Milanaise, Kalbsmilchner mit Röhrnudeln.
— — — à la Montpensier, Kalbsmilchner mit Trüffeln in Reisrand, Kalbsmilchner nach Montpensier. [gen) Rüben.
— — — à la Nivernaise, Kalbsmilchner mit (olivenförmi-
— — — panés, eingekrustete Kalbsmilchner.
— — — en papillotes, Kalbsmilchner in Papierhülle.
— — — à la Périgueux, Kalbsmilchner mit Trüffeln.
— — — en petites caisses, Kalbsmilchner in Papierkästchen.
— — — piqués, gespickte Kalbsmilchner.
— — — à la poulette, weißeingemachte Kalbsmilchner.

Ris de veau à la St. Cloud, Kalbsmilchner mit Liebesäpfeltunke.
— — — à la St. Vallier, Kalbsmilchner mit Krammets-vögelmus. [gericht.
— — — à la Toulouse, Kalbsmilchner mit Toulouser Misch-
— — — à la Villeroi, gebackene Kalbsmilchner nach Villeroi.
Risi-pisi, it., Schotenmussuppe mit Reis.
Riso-fioretto, it., Blumen-Reis, (die feinste Reis-Sorte).
Risot, Risotto, it., Käsereis, Reis mit Käse.
rissoler, fr., scharf braten, braun braten, bräunen.
Rissoles, fr., gebackene Mundtäschchen, Halbmondpastetchen.
— à la Duchesse, Halbmondpastetchen auf Herzoginnen-Art.
— à la Monglas, Halbmondpastetchen nach Monglas.
— aux oeufs, Halbmondpastetchen mit Eierfülle.
— de poisson, Halbmondpastetchen mit Fischfülle.
— à la Reine, Halbmondpastetchen auf Königinnen-Art.
— à la Russe, russische Halbmondpastetchen.
— au salpicon, Halbmondpastetchen mit Würfelfülle.
— de volaille, Halbmondpastetchen mit Geflügelfülle.
Rissolettes, fr., gefüllte Röstbrotschnittchen.
River lamprey, engl., Bricke, Neunauge.
— trout, engl., Fluß- od. Bachforelle.
Riz, fr., Reis.
— à la crème au chocolat, Milchreis mit Schocklade.
— à la Créole, Vanillen-Reis mit gebranntem Zucker.
— à l'Impératrice, Kaiserinnen-Reis.
— à la Jackson, gestürzter Apfelsinen-Reis.
— au lait, Milchreis.
— à la Malte, maltischer Reis.
— à la Princesse, Prinzessinnen-Reis.
— à la Wellington, (süße) Reisspeise nach Wellington; gestürzter Reisrand mit gefrorenem Rahmschaum von Himbeeren.
Roast, Roasted, engl., Braten.

Roastbeef, engl., englischer Rostbraten, englischer Rinderbraten, Rindsnierenstück, Rinderschoß.
— à l'Anglaise, englischer Rinderbraten.
— à la chasseur, gebratener Rinderschoß auf Jäger-Art.
— à la Française, Rindsnierenstück auf französische Art.
— à la hussard, Rinderschoß auf Husaren-Art.
— à la jardinière, Rinderschoß mit jungen Gemüsen.
— à la Polonaise, Rinderschoß auf polnische Art.
— au raifort, gebratener Rinderschoß mit Meerrettig.
Rob, fr. u. engl., eingesottener Fruchtsaft, Dicksaft.
Robert, à la — nach Robert (ben. n. d. fr. Speisewirten Gebrüder Robert, welche durch ihre, im Jahre 1789 erfolgte Gründung einer der größten Gastwirtschaften von Paris berühmt wurden).
Rocambole, fr., (v. deutsch. Rockenbolle = Rochenzwiebel, weil der Stengel dem des Rochens ähnlich ist) spanischer Knoblauch, Schlangenknoblauch, Graslauch.
Rocher de Cancal, à la — auf Rocher de Cancal-Art (v. 1804 bis 1848 berühmtes Speisehaus v. Paris).
Rochow, à la — nach Rochow (ben. n. d. alten Brandenburger Adelsgeschlecht dieses Namens).
Rodney, à la — falsch Rodnay, nach Rodney (ben. n. d. engl. Seehelden Georg Rodney, gest. 1792).
Roe, engl., 1. Reh, 2. Fischrogen.
Rognons, fr., Nieren, Nierchen.
— de cochon, Schweins-Nierchen.
— — — au vin blanc, Schweins-Nierchen in Weißwein.
— — — au vin rouge, Schweins-Nierchen in Rotwein.
— de coqs, Hahnen-Nierchen.
— de mouton, Hammel-Nierchen.
— — — à la brochette, Hammel-Nierchen am Spieß.
— — — aux fines herbes, Hammel-Nierchen mit feinen Kräutern.
— — — à l'Italienne, Hammel-Nierchen auf italienische Art.

Rognons de veau, Kalbs-Nieren.
— — — sautés, gesteifte Kalbs-Nieren.
— — — à la Tartare, (gewürzte) Kalbs-Nieren auf Taren-Art.
— — — au vin de Champagne, Kalbs-Nieren i. Schaumwein.
Rohan, à la — nach Rohan (ben. n. Ludwig, Prinzen v. Rohan, fr. Kardinal, gest. 1803), s. a. d. betr. Speisen.
Rokeage, engl.-amerik., gerösteter Mais mit Zucker.
Rolled round of veal, gerollte Kalbskeule auf englische Art.
Romain, fr., römischer Bindsalat, Spargelsalat.
Romaine à la — auf römische Art, römisch.
Romanée, fr., ein Burgunder-Wein.
Roman lettuce, römischer Bindsalat, Spargelsalat.
Romarin, fr., Meertaupflanze, (Rosmarin).
Ronce, fr., Brombeere.
Rond de veau, fr., gerollte (geschnürte) Kalbskeule.
— — — farci, gefüllte Kalbskeule.
Roots, engl., Wurzeln.
— soup, Wurzelsuppe.
Roquefort, fr., Schafkäse, — aus Roquefort, s. Fromage de Roquefort.
Rosamel, à la — nach Rosamel (angebl. n. einen fr. Admiral dieses Namens ben.).
Rosbif, s. Roastbeef.
Rosette, fr., Röschen.
—, Papier — Papierröschen.
Rosine, Backweinbeere.
Rosol, russische Grützsuppe.
Rossini, à la — nach Rossini (ben. n. d. it. Tondichter dieses Namens 1792—1869), s. a. d. betr. Speisen.
Rossoli, Eiergries.
Rossolis, fr., Sonnentaubranntwein.
Rossolnik, russ., Gurkensuppe mit Wurzelgemüse.
Rostbeef, s. Roastbeef.
Rôt, Rôti, fr., Braten.

Rôties, fr., Röstbrote, Röstbrotschnitten.
— au caviar, Röstbrote mit Kaviar.
— au foie gras, Röstbrote mit Gänseleber.
Rôties aux sardines à l'huîle, Röstbrote mit Ölsardellen.
— au saumon fumé, Röstbrote mit geräuchertem Lachs.
rôtir, fr., braten, rösten.
Rôtisseur, fr., Bratkoch, Bratmeister.
Rôtissoir, fr., Bratofen, Bratpfanne.
Rouelle de citron, fr., Citronenscheibe.
Rouget, fr., Rotbart, Rotfeder (Seefisch).
— grillé, geröstete Rotfeder.
Roulades, fr., Röllchen, gefüllte Röllchen.
— de boeuf, (gefüllte) Rindfleisch-Röllchen.
— de chou blanc, (gefüllte) Weißkraut-Röllchen.
— de mouton, (gefüllte) Hammelfleisch-Röllchen.
— de sanglier, (gefüllte) Wildschweinefleisch-Röllchen.
— de veau, (gefüllte) Kalbfleisch-Röllchen.
Roulettes, fr., s. Roulades.
Rousseau, à la — nach Rousseau (ben. n. Johann Jakob Rousseau, fr. Schriftsteller, 1712—1778).
Rousselet, fr., Zuckerbirne.
Rout, engl., vornehme Abendgesellschaft, Theegesellschaft.
Roux blanc, fr., weiße Mehlschwitze.
— brun, braune Mehlschwitze.
Royale, à la — königlich, auf Königs-Art.
Rumbo, engl., Branntweinpunsch.
Rump-steak, engl., Rumpfstück, Rindsschnitzel, Wiener Rostbratel.
Russe, à la — auf russische Art, russisch.
Rutabaga od. Rotabagge, schwedische Kohlrübe.
Rype, Schneehuhn, — auf den nördlichen Gebirgen.

S.

Sabaillon, Sabajeau, Sabayon, fr., Weintunke, Weinschaum, Schaumglühwein, Eierwein.

Saddle, engl., Rücken, Ziemer.

Saffron, engl., Safran, fr., Safran.

Sage, engl., Salbei.

Sago, engl., Sagou, fr., Palmgraupen; Sago.

Sahba, arab., morgenländischer Rotwein.

Saim, engl., Schweineschmalz.

Saint, fr., s. St. mit dem Folgewort, z. B. St. Hubert u. s. w.

Saison, fr., Jahreszeit.

Sajaz, russ., Hase.

Sakusska, russ., Imbiß, Gabelfrühstück.

Salad, engl., Salade, fr., Salat, — urspr. eine gesalzene, gew. mit Salz, Essig und Öl angemachte kalte Speise, bes. der Gartenlattich.

— à l'Allemande, deutscher Salat.

— d'anchois, Sardellen-Salat.

— d'artichauts, Artischocken-Salat.

— d'asperges, Spargel-Salat.

— de betteraves, Rote-Rüben-Salat.

— de bosse du cerf, Hirschkolben-Salat.

— de brochet, Hecht-Salat.

— de carottes, Möhren-Salat.

— de carpe, Karpfen-Salat.

— de céleris, Eppich-Salat.

— de cervelles de veau, Kalbshirn-Salat.

— de champignons, Tafelpilz-Salat.

— de chevrettes de mer, Garnelen-Salat.

Salade de chicorée, Wegwart- (Endivien-) Salat.
— de chou blanc, Kraut-Salat.
— — — — chaude, warmer Kraut-Salat.
— de chou fleur, Blumenkohl-Salat.
— de concombres, Gurken-Salat.
— de cresson, Kressen-Salat.
— à la Demidoff, Erdäpfel-Salat mit Trüffeln.
— d'écrevisses, Krebs-Salat.
— — — à la cardinal, Krebs-Salat in roter Öltunke.
— de flageolets, Salat von grünen Bohnenkernen.
— de harengs, Herings-Salat.
— de haricots blancs, Salat von weißen Bohnen.
— — — flageolets, Salat von grünen Bohnenkernen.
— — — verts, Salat von grünen Bohnen.
— aux herbes, Kräuter-Salat.
— à la Hollandaise, holländischer Salat.
— de homards, Hummer-Salat.
— de houblon, Hopfenkeimchen-Salat.
— aux huîtres, Austern-Salat.
— à l'Italienne, italienischer Salat.
— de lapereaux, Kaninchen-Salat.
— de légumes, Gemüse-Salat.
— de lentilles, Linsen-Salat.
— de lièvre, Hasen-Salat.
— à la Macédoine, Mischgemüse-Salat, gestürzter Gemüse-Salat.
— de mâche, Feldsalat, Ackersalat, Rapünzchen-Salat.
— mêlée, gemischter Salat.
— de moules, Miesmuschel-Salat.
— de noix, Nuß-Salat.
— de panais, Schirmpflanzen- (Pastinaken-) Salat.
— de perdreaux, Rebhühner-Salat.
— de petite raiponce, Rapünzchen-Salat.
— de pissenlit, Löwenzahn-Salat.

Salade de poireau, Lauch-Salat.
— de poisson, Fisch-Salat.
— à la Polonaise, polnischer Salat.
— de pommes, Apfel-Salat.
— de pommes de terre, Erdäpfel-Salat.
— — — — — en chartreuse, gestürzter Erdäpfel-Salat.
— de poulets, Hühner-Salat.
— de pourpier, Portlack-Salat.
— de raiponce, Rapünzchen-Salat.
— de rapontique, Stabwurzel-Salat.
— renversée, gestürzter Salat.
— (à la) Romaine, römischer Salat, römischer Bindsalat.
— à la Russe, russischer Salat.
— de salsifis, Schwarzwurzel-Salat.
— de saumon, Lachs-Salat.
— de squilles, Garnelen-Salat.
— à la Suédoise, schwedischer Salat.
— à la Suisse, Schweizer Salat.
— à la Tartare, Tataren-Salat.
— de tomates, Liebesäpfel-Salat.
— de truites, Forellen-Salat.
— de turbot, Steinbutten-Salat.
— verte, grüner Salat, Kopf-Salat.
— — au lard, Speck-Salat, grüner Salat mit Speck.
— de viande, Fleisch-Salat.
— de volaille, Geflügel-Salat.
Saladier, fr., Salatkorb.
Saladière, fr., Salatschüssel.
Salaison, fr., eingesalzene Eßwaren.
Salami, it., italienische Schlackwurst. [Nester.
Salangane, ostindische Schwalbe, — bekannt wegen ihrer eßbaren
Salency, fr., gedämpftes Geflügel.
Saleratus, Backsalz, Backpulver.

Salicoque, fr., Sägekrebs, Seegarnele.
Salmagundi, engl. od. Salmigondis, fr., 1. Mischsalat, Fleischsalat, Mischfleisch mit sauerer Tunke; 2. Heringssalat, (nach der Gräfin Salmagondi, Hofdame der Maria v. Medici, benannt, welche für die Erfinderin gilt).
Salmi, Salmis od. Salmy, fr., Würzfleisch von Wildgeflügel, brauneingemachtes Geflügel, Brauneingemachtes von Rebhühnern u. s. w.
— d'alouettes, brauneingemachte Lerchen.
— de bartavelles, brauneingemachte (rotfüßige) Rebhühner.
— de bécasses, brauneingemachte Schnepfen.
— — — à l'ancienne, brauneingemachte Schnepfen nach Art der Alten.
— — — au vin de Champagne, brauneingemachte Schnepfen in Schaumwein.
— de cailles, brauneingemachte Wachteln.
— de canards sauvages, brauneingemachte Wildenten.
— à la chasseur, brauneingemachtes Geflügel auf Jäger-Art.
— de coq de bruyère, brauneingemachter Auerhahn.
— de faisans, brauneingemachte Fasanen.
— de gelinottes, brauneingemachte Haselhühner.
— de grives, brauneingemachte Krammetsvögel.
— de lagopèdes, brauneingemachte Schneehühner.
— de perdreaux, brauneingemachte Rebhühner.
— de pluviers, brauneingemachte Regenpfeifer.
Salmigondis, fr., s. Salmagundi.
Salmon, engl., Lachs.
— trout, engl., Lachsforelle.
Salpicon, fr., gewürfeltes Würzfleisch, Würfelfülle.
— à la chasseur, Wildpret-Würfelfülle.
— à la financière, reiche Würfelfülle.
— à la gourmand, Lecker-Würfelfülle, leckere Würfelfülle.
— à l'Italienne, italienische Würfelfülle.
— à la Palerme, Palermer Würfelfülle.

Salpicon à la Parisienne, Pariser Würfelfülle.
— à la Périgueux, Trüffel-Würfelfülle.
— à la Royale, Königs-Würfelfülle.
— à la tortue, Schildkröten-Würfelfülle.
— à la Toulouse, Toulouser Würfelfülle.
— à la Valencienne, Valencier Würfelfülle.
Salse, lat., Salzbrühe, Tunke.
Salsify, engl., } Schwarzwurzel.
Salsifis, fr., }
— à la crème, Schwarzwurzel in Rahm.
— frit, gebackene Schwarzwurzel.
— à la poulette, weißeingemachte Schwarzwurzel.
— en salade, Schwarzwurzel-Salat.
— au suprême, Schwarzwurzel auf Königs-Art.
Salt, engl., Salz.
— meat, engl., Pökelfleisch.
Salted cod fish, engl., eingesalzener Kabeljau (Laberdan).
Salvandy, à la — nach Salvandy (ben. n. Narcis Achilles v. Salvandy, fr. Schriftsteller, 1795—1856), s. a. d. betr. Speisen.
Sambaglione, it. = Sabaillon, s. d.
Samlet, engl., kleiner Lachs.
Sandat, fr., s. Sandre.
Sandia, span., südamerikanische Wassermelone.
Sandre od. Sandat, fr., Zander, Schill, Hechtbärschling.
— à l'Anglaise, Zander auf englische Art.
— à la Béchamel, Zander mit Rahmtunke.
— au beurre fondu, Zander mit zerlassener Butter.
— au choucroute, Zander mit Sauerkraut.
— à l'eau, gekochter Zander.
— farci, gefüllter Zander.
— aux fines herbes, Zander mit feinen Kräutern.
— au four, Zander im Ofen gebraten.

Sandre au gratin, überkrusteter Zander.
— à la Hollandaise, Zander auf holländische Art.
— aux huîtres, Zander mit Austern.
— à l'Italienne, Zander auf italienische Art.
— à la Normande, Zander auf normannische Art.
— piquée, gespickter Zander.
Sandwichs, engl., (angebl. nach dem Grafen Sandwich benannt) belegte Brotschnitten, Butterschnitten, englische Fleischbrötchen.
— aux anchois, Butterschnitten mit Sardellen.
— au caviar, Butterschnitten mit Kaviar.
— au jambon, Butterschnitten mit Schinken.
— — — cru, Butterschnitten mit rohem Schinken.
— aux sardines à l'huile, Butterschnitten mit Ölsardellen.
— à la Windsor, gebackene Weißbrotschnitten mit Fleischmusfülle.
Sangaree, engl., Rotwein-Punsch.
Sanglier, fr., Wildschwein.
Sanguinole, fr., Blutpfirsiche.
Sapa od. Sape, fr., Dicksaft (von Früchten od. Most).
Sapajeau od. Sapazeau, s. Sabajeau.
Sarcelle, fr., Kriechente, Krickente.
Sardines, fr., Sardellen (Sardinen).
— fumées, Sprotten.
— à l'huile, fr., Öl-Sardellen.
— à la mixed pickles, Gewürz-Sardellen.
Sarrasin, fr., Buchweizen, Heidekorn.
Sarriette, fr., Bohnenkraut, Pfefferkraut, Kölle.
Sarse, engl., } Haarsieb.
Sas, fr., }
Sassenage, fr., Käse aus Sassenage.
Saturei, Bohnenkraut, Pfefferkraut, Kölle.
Sauce, fr. u. engl., Tunke, Guß, Beiguß, Soße, Stippe, Salse.

Sauce aux abricots, Aprikosen-Tunke.
— à l'ail, Knoblauch-Tunke.
— à l'Allemande, deutsche Tunke, weiße Tunke.
— à l'ambassadrice, Geflügelmus-Tunke.
— à l'ananas, Ananas-Tunke.
— aux anchois, Sardellen-Tunke.
— d'aneth, Dill-Tunke.
— à l'Anglaise, englische Tunke.
— — — au rhum, englische Rum-Tunke.
— aux attelets, Aufleg- (Aufstreich-) Tunke.
— à la Balbirnie, englische Würz-Öl-Tunke.
— à la Bavaroise, bairische Tunke.
— (à la) Béarnaise, Bearner Tunke, Bearner Guß.
— (à la) Béchamel, Rahm-Tunke.
— au beurre, Butter-Tunke.
— (à la) bigarade, Pomeranzen-Tunke.
— blanche, weiße Tunke.
— (à la) Bohémienne, böhmische Tunke.
— (à la) Bordelaise, Bordeauxer Tunke.
— (à la) Brétonne, bretagnische Tunke.
— brune, braune Tunke.
— aux capres, Kapern-Tunke.
— à la cardinal, Pomeranzen-Wein-Tunke.
— aux cerises, Kirsch-Tunke, Kirsch-Saft.
— aux champignons, Tafelpilz-Tunke.
— à la Chantilly, kalte Ölschaum-Tunke.
— à la Chateaubriand, braune Haushofmeister-Tunke.
— à la chaud-froid, Deck-Guß, Aufleg-Guß.
— chutney, englische Äpfel-Pfeffer-Tunke.
— (au) civette, Schnittlauch-Tunke.
— (au) claret, Gewürzwein-Tunke.
— de coings, Quitten-Tunke.
— (à la) Colbert, Colbert-Tunke.

Sauce aux concombres, Gurken=Tunke.
— aux cornichons, Pfeffergurken=Tunke. [Tunke.
— de couronnement od. couronnée, braune Weinschaum=
— à la crème, Rahm=Tunke.
— — — aigre, Sauerrahm=Tunke.
— — — aux amandes, Mandelrahm=(Tunke).
— — — au café, Kafferahm=(Tunke).
— — — de canelle, Zimmtrahm=(Tunke).
— — — au caramel, braune Zuckerrahm=(Tunke).
— — — au chocolat, Schocktadenrahm=(Tunke).
— — — au citron, Citronenrahm=(Tunke).
— — — d'orange, Apfelsinenrahm=(Tunke).
— — — de vanille, Vanillenrahm=(Tunke).
— crevettes, Krabben=Tunke.
— (à la) Cumberland, Kumberland=Tunke, Kumberland=Guß.
— au cumin, Kümmel=Tunke.
— curry, indische Würz=Tunke.
— (à la) diable, Wachholderbeer=Tunke (mit Senf).
— (à la) diplomate, Sardellenrahm=Tunke (mit Krebsbutter).
— douce, süße Tunke.
— (à la) Duchesse, Herzoginnen=Tunke.
— aux échalottes, Lauchzwiebel=Tunke.
— aux écrevisses, Krebs=Tunke.
— aux églantines, Hagebutten=Tunke.
— (à l') Espagnole, spanische Tunke, braune Tunke.
— à l'estragon, Drachenkraut=Tunke.
— au fenouil, Fenchel=Tunke.
— (à la) financière, reiche Tunke.
— aux fraises, Erdbeer=Tunke, Erdbeer=Saft.
— aux framboises, Himbeer=Tunke, Himbeer=Saft.
— fricassée, weiße Einmache=Tunke.
— froide, kalte Tunke.
— (à la) Génevoise, Genfer Tunke.

Sauce aux genèvres, Wachholderbeer-Tunke.
— (à la) Génoise, Genuer Tunke.
— gingembre, Ingwer-Tunke.
— (à la) Godard, Feinschmecker-Tunke.
— aux gorons, Backweinbeeren-Tunke.
— (à la) grand veneur, Johannisbeer-Pfeffer-Tunke.
— aux griottes, Weichselkirsch-Tunke.
— aux groseilles, Johannisbeer-Tunke, Johannisbeer-Saft.
— — — à l'Anglaise, englische Johannisbeer-Tunke.
— — — vertes, Stachelbeer-Tunke.
— hachée, gehäckelte Tunke.
— aux hâtelettes, Aufleg- (Aufstreich-) Tunke.
— (à la) Hollandaise, holländische Tunke.
— aux homards, Hummer-Tunke.
— aux huîtres, Austern-Tunke.
— d'Huxelles, Pilzgehäck-Tunke.
— à l'Indienne, indische Würz-Tunke.
— à l'Italienne, italienische Tunke.
— kari, indische Würz-Tunke.
— au lard, Speck-Tunke.
— liée, gebundene (abgezogene) Tunke.
— à la Lyonaise, Lyoner Tunke.
— Madère, Madera-Tunke.
— à la maître d'hôtel, Haushofmeister-Tunke.
— Mandram, englische Gurken-Tunke.
— à la maréchal, Marschall-Tunke.
— à la Marengo, fette Kraft-Tunke.
— à la marinière, Seemanns-Tunke.
— au marjolaine, Dosten-Tunke.
— (à la) Marseille, Marseiller Tunke.
— à la matelote, Seemanns-Tunke.
— (à la) Mauresque, maurische Tunke.
— mayonnaise, kalte Öl-Tunke.

Sauce mayonnaise d'aneth, kalte Öl-Dill-Tunke.
— — à la ravigote, kalte Öl-Kräuter-Tunke.
— au melon, Pfeben-Tunke.
— au menthe crépue, Krausemünz-Tunke.
— (au) mint, englische Pfeffermünz-Tunke.
— mixed pickles, englische Essigfrucht-Tunke.
— (aux) morilles, Morcheln-Tunke.
— (aux) moules, Miesmuscheln-Tunke.
— mousselin, gewürzte Rahmschaum-Tunke.
— (aux) mousserons, Knoblauchpilz- (Moosschwamm-) Tunke.
— (à la) moutarde, Senf-Tunke.
— à la Napolitaine, Neapeler Tunke.
— Newcastle, englische Butter-Würz-Tunke.
— (à la) Normande, normannische Tunke.
— aux oeufs, Eier-Tunke.
— aux oignons, Zwiebel-Tunke.
— au pain blanc, Brot-Tunke.
— au paprika, spanische Pfeffer-Tunke.
— aux pêches, Pfirsich-Tunke.
— peluche od. pluche, Petersilien-Tunke.
— (à la) Périgord od. Périgueux, Trüffel-Tunke.
— (aux) picholines, Ölbeeren- (Oliven-) Tunke.
— pickles, englische Essigfrucht-Tunke.
— piquante, feine Würz-Tunke.
— à la poivrade, Pfeffer-Tunke.
— à la Polonaise, polnische Tunke.
— à la Portugaise, portugiesische Tunke.
— à la Provençale, provenzalische Tunke.
— au raifort, Meerrettig-Tunke.
— — — à la crème, Meerrettig-Rahm(tunke).
— — — aux oranges, Apfelsinen-Meerrettig(tunke).
— — — aux pommes, Apfel-Meerrettig(tunke).
— — — vinaigre, sauere Meerrettig-Tunke.

Sauce (au) rave, Rettig-Tunke.
— (à la) ravigote, scharfe Kräuter-Tunke.
— à la Régence, Geflügelkraft-Tunke.
— à la Reine, weiße Geflügelmus-Tunke.
— (à la) remoulade, kalte Öl-Senf-Tunke.
— — — verte, Kräuter-Senf-Tunke, grüne Öl-Senf-Tunke.
— (à la) Robert, braune Zwiebel-Tunke.
— (à la) Royale, Königs-Tunke.
— à la Russe, russische Tunke.
— (à la) Soubise, weiße Zwiebel-Tunke.
— à la St. Marsan, Trüffelfaden-Tunke.
— à la Suisse, Schweizer Tunke.
— (au) suprême, weiße Kraft-Tunke.
— à la Tartare, kalte Senf-Tunke, Tataren-Tunke.
— (aux) tomates, Liebesäpfel-Tunke.
— à la Toulouse, Toulouser Tunke.
— aux truffes, Trüffel-Tunke.
— d'Uxelles, Pilzgehäck-Tunke.
— à la Valois, Walliser Tunke, Drachenkraut-Tunke.
— veloutée, weiße Kraft-Tunke.
— venaison, Wildpret-Tunke.
— (à la) Vénitienne, venetische Tunke.
— (à la) Villeroi, Aufleg- (Aufstreich-) Tunke, Villeroi-Tunke.
— à la vinaigrette, Gewürz-Essig-Tunke.
— (au) vin blanc, Weißwein-Tunke.
— — — de Bourgogne, Burgunderwein-Tunke.
— à la Vincent, Vincenz-Tunke.
Saucer, engl., } Tunkennapf, Brühgießer.
Saucière, fr., }
sauciren, decken, übergießen, überziehen (mit Tunke).
Saucischen, }
Saucisses, fr., } Brühwürstchen, Bratwürstchen.
Saucissons, fr., }

Saucissons à la bière, Bratwürste in Bier.
— fumés, Knackwürste.
— grillés, Röstwürste.
— en matelote, Seemannsgericht von Bratwürsten.
— à la moutarde, Bratwürste mit Senf(tunke).
— aux truffes, Trüffel-Bratwürste.
— au vin de Champagne, Bratwürste in Schaumwein.
— — — rouge, Bratwürste in Rotwein.
Sauge, fr., Salbei.
Saumon, fr., Lachs.
— à l'Allemande, Lachs auf deutsche Art.
— à l'Anglaise, Lachs auf englische Art.
— à la Chambord, Lachs nach Chambord.
— à la Chantilly, gesulzte Lachsschnitten mit Ölschaum-Tunke.
— au court-bouillon, Lachs in kurzer Brühe.
— à la Danoise, Lachs auf dänische Art.
— entier, ganzer Lachs.
— farci, gefüllter Lachs.
— — à la Bozzo di Borgo, Lachs mit Trüffeln gefüllt.
— à la financière, Lachs mit reichem Mischgericht.
— aux fines herbes, Lachs mit feinen Kräutern.
— fumé, geräucherter Lachs.
— — en capisantis, geräucherter Lachs in Muscheln.
— à la Génevoise, Lachs auf Genfer Art.
— à la Génoise, Lachs auf Genuer Art.
— gratiné, überkrusteter Lachs.
— — à la crème, überkrusteter Lachs mit Rahmguß.
— grillé, geröstete Lachsschnitten.
— — à la Périgueux, geröstete Lachsschnitten mit Trüffeln.
— à la Hollandaise, Lachs auf holländische Art.
— aux huîtres, Lachs mit Austern.
— à l'Italienne, Lachs auf italienische Art.
— à la Lima, Lachs auf Lima-Art.

Saumon à la marinière, Lachs auf Seemanns-Art.
— à la Milanaise, Lachs auf Mailänder Art.
— à la Régence, Lachs auf Landesherren-Art.
— du Rhin, Rheinlachs.
— à la Richelieu, (geröſteter) Lachs mit Formgebackenem.
— à la Royale, Lachs auf Königs-Art.
— à la Russe, Lachs auf russische Art, (mit Gemüsen).
— à la Tartare, geröstete Lachsschnitten mit kalter Senftunke.
— à la Victoria, (gebratener) Lachs auf Victoria-Art.
Saupiquet, fr., Würzbrühe.
Sausage, engl., Wurst.
Sautés, fr., geschwungene, geschmorte od. gesteifte Schnitten.
— de bécasses, geschwungene Schnepfenbrüste.
— de cercelles, geschwungene Kriechentenschnitten. [geflügelmus.
— — — à la Conti, geschwung. Kriechentenschnitten m. Wild-
— de filets de — s. Filets.
— de foie gras, geschwungene Gänseleberschnitten.
— — — de veau, geschwungene Kalbsleberschnitten.
— — — — — à l'Italienne, geschwungene Kalbsleber-
schnitten auf italienische Art. [schnitten auf Lyoner Art.
— — — — — à la Lyonnaise, geschwungene Kalbsleber-
— de lapereaux, geschwungene Kaninchenschnitten.
— de levrauts, } geschwungene Hasenschnitten.
— de lièvre, } [Wildbrötchen.
— — — à la Dubarry, geschwungene Hasenschnitten mit
— de perdreaux, geschwungene Rebhühnerbrüste.
— — — aux champignons, geschwungene Rebhühnerbrüste
mit Tafelpilzen. [mit reichem Mischgericht.
— — — à la financière, geschwungene Rebhühnerbrüste
— — — à la Toulouse, geschwungene Rebhühnerbrüste mit
Toulouser Mischgericht. [Trüffeln.
— — — aux truffes, geschwungene Rebhühnerbrüste mit
— de pigeons, geschwungene Taubenbrüste.

Sautés de poulets, geschwungene Hühnerschnitten. [Pökelzunge.
— — — à l'écarlate, geschwungene Hühnerschnitten mit
— — — aux huîtres, geschwungene Hühnerschnitten mit Austern. [Mischgemüse.
— — — à la Macédoine, geschwungene Hühnerschnitten mit
— — — à la Monglas, geschwungene Hühnerschnitten nach Monglas. [Nudelrand.
— — — à la Niçarde, Mischgericht von Hühnerschnitten in
— — — à la Royale, geschwungene Hühnerschnitten auf Königs-Art.
— de rognons, geschwungene Nieren.
— de sandre, geschwungene Zanderschnitten.
— — — aux fines herbes, geschwungene Zanderschnitten mit feinen Kräutern.
sautiren, in Butter schmoren, (steifen).
Savarin (Gateau), (ben. n. Anthelme Brillat-Savarin, fr. Schriftsteller u. Feinschmecker, gest. 1826) französischer Kuchen nach Savarin, Savarin-Kuchen.
Savory, engl., Bohnenkraut, Pfefferkraut, Kölle.
Savoy, engl., Welschkohl, Wirsing.
Savoyer Kohl, Welschkohl, Wirsing.
Saxonne, à la — auf sächsische Art, sächsisch.
Scalogno, it., Lauchzwiebel, Asch- od. Eschlauch (Schalotte).
Scarlet berry, engl., Scharlachbeere, Purpurkorn.
Scate, engl., Glatt-Roche (Fisch).
Schalotte, s. Echalotte.
Scherbet, s. Sorbet.
Schipofka od. Schipowka, russ., Obst-Schaumwein; von einigen sibirischen Völkerschaften aus den Blättern der wilden Rose bereitet.
Schtschi, russische Kohlsuppe.
Scorsonère, fr., } Schwarzwurzel.
Scorzonera, engl., }

Scribe, à la — nach Scribe (ben. n. Eugen Scribe, fr. Lustspieldichter, 1791—1861).
Scubac, fr., Gewürzbranntwein; Lebenswasser.
Sea eel, engl., Meeraal.
— kale, Meerkohl.
— wolf, Seewolf.
Sect, Trockenbeerwein, Schaumwein, Sekt.
Sel, fr., Salz.
Selle, fr., Rücken, s. a. Cimier.
— d'agneau, Lammrücken.
— — — à la broche, Lammrücken am Spieß gebraten.
— — — en chevreuil, Lammrücken auf Wildpret-Art.
— — — au jus, Lammrücken mit Fleischsaft.
— — — à la Salvandy, Lammrücken mit gefülltem Kohl.
— de daim, Damhirschrücken.
— de mouton, Hammelrücken.
— — — braisée, gedämpfter Hammelrücken.
— — — à la Bretonne, Hammelrücken mit braunen Bohnen.
— — — à la Duchesse, Hammelrücken auf Herzoginnen-Art.
— — — farcie, gefüllter Hammelrücken.
— — — à la Française, Hammelrücken auf französische Art.
— — — panée, überkrusteter Hammelrücken. [Art.
— — — à la Portugaise, Hammelrücken auf portugiesische
— — — rôtie, gebratener Hammelrücken. [tunke.
— — — à la Soubise, Hammelrücken mit weißer Zwiebel-
— de renne, Renntierrücken.
— de veau, Kalbsrücken.
— — — à l'Anglaise, Kalbsrücken auf englische Art.
— — — à la Béchamel, Kalbsrücken mit Rahmtunke.
— — — à la jardinière, Kalbsrücken mit feinen Gemüsen.
Semolina, engl., } Gries.
Semoule, fr., }
— d'Italie, italienischer Gries.

Semoule de riz, Reisgries.
Serbet, s. Sorbet.
Servant, fr., } Beitischchen, Nebentischchen, Tellertisch.
Servante, }
Service, fr. u. engl., Bedienung, Aufwartung; Tafel-Besatz, Tischaufsatz, Tafelgerät, Tafelgeschirr.
Serviette, fr., Tellertuch, Mundtuch.
Servietten-Kloss, Kloß-Pudding.
serviren, (Tisch) decken, auftragen, anrichten, vorlegen, bedienen.
Servise, s. Service.
Séverin, à la — nach Severinus (Name eines Heiligen, auch fr. Vor- u. Eigennamen).
Sévigné, à la — nach Sévigné (nach Marie von Rabutin-Chantal, Marquise von Sévigné, berühmter franz. Schriftstellerin d. 17. Jahrhunderts benannt).
Seville orange, engl., Pomeranze.
Shad, engl., Alse, Maifisch.
Shamois, s. Chamois.
Sheat fish, engl., Wels, Waller (Fisch).
Sheep, engl., Schaf.
Shell allmonds, engl., Knack- (Krach-) mandeln.
Sherbet, s. Sorbet.
Sherry, engl., Xereswein.
Shiner, engl.-amerik., Weißfisch.
short, engl., mürbe.
— paste, engl., mürber Teig, Pastetenteig.
Shoulder, engl., Schulter, Vorderblatt (v. Hammel, Lamm u. s. w.).
Shrimps, engl., Sägekrebse, Seegarnelen.
Siberian borecole, engl., Grünkohl, Krauskohl, Braunkohl.
Sicilienne, à la — auf sizilische Art, sizilisch.
Side-board, engl., (Speisen-) Ausgabe, Schenktisch.
Side dishes, engl., Eingangsgerichte.
Sierra Moréna, à la — auf Sierra Moréna-Art.
Sik, schwed., Seeforelle.

Singara, à la — (richtiger zingara, s. d.), auf Zigeuner-Art; — als Bezeichnung für Speisen gebraucht, bei welchen grelle, namentlich rote Farben vorherrschen, z. B. Pökelzungenmus Liebesäpfelmus u. s. w., s. a. d. betr. Speisen.
Sippet, engl., Brotschnittchen.
Sirloin, engl., Schoßstück, Lendenstück (vom Rind).
Sirop, fr., Zuckerdicksaft, Sirup, Fruchtsaft.
— d'airelles, Heidebeer-Sirup.
— — — rouge, Preißelbeer-Sirup.
— d'ananas, Ananas-Sirup.
— de capillaire, Frauenhaar-Sirup.
— de cerises, Kirsch-Sirup.
— de citrons, Citronen-Sirup.
— de coings, Quitten-Sirup.
— d'épine-vinettes, Berberitzen-Sirup.
— de fraises, Erdbeer-Sirup.
— de framboises, Himbeer-Sirup.
— de fruits, Frucht-Sirup.
— de groseilles, Johannisbeer-Sirup.
— de macerets, Heidebeer-Sirup.
— d'oranges, Apfelsinen-Sirup.
— de Parmentier, Weintrauben-Sirup.
— de pêches, Pfirsich-Sirup.
— de raisins, Weinbeer-Sirup, Weintrauben-Sirup.
— de sureau, Holunderbeer-Sirup.
— de violettes, Veilchen-Sirup, Veilchen-Saft.
Skate, engl., Glattroche (Fisch).
Skimmer, engl., Schaumkelle, Schaumlöffel.
Skumbra, Skumbrija, } russ., Kupplerfisch, (Makrele).
Slap jack, engl.-amerik., Rahmkuchen.
Sliwowiza, slav., Pflaumenbranntwein.
Sloe, engl., Schlehe.

Smelt, engl., Stint, Spiering (Fisch).
Smoked eel, engl., Spickaal, geräucherter Aal.
— sausage, engl., Knackwurst.
Snails, engl., (eßbare) Schnecken.
Snipe, engl., Schnepfe.
Soft roe, engl., Fischmilch.
Soirée, fr., Abendgesellschaft, Abendfest.
Sole, Mehrz. Soles, fr. u. engl., Seezunge.
— à la Colbert, Seezunge nach Colbert.
— à la crème, Seezunge mit Rahmtunke.
— frite, gebackene Seezunge.
— — à l'Anglaise, gebackene Seezunge auf englische Art.
— au gratin, überkrustete Seezunge.
— à la Joinville, Seezunge mit Trüffeln und Krebsen.
— en matelote, Seemannsgericht von Seezunge.
— à la Normande, Seezunge auf normannische Art.
Soleil (Gâteau), fr., Sonnenkuchen, — so benannt wegen der Verzierung in Gestalt einer Sonne.
Soljanka, russ., Krautpastete.
Sorbet, arab., 1. (morgenländischer) Kühltrank; 2. Frucht-Gefrorenes — in Italien.
Sorbétière, fr., Gefriergefäß, Kühlgefäß.
Sorrel, engl., Sauerampfer.
Sotto-Majo, à la — nach Sotto-Majo (ehemals portugiesischem Gesandten in Stockholm).
Soubise, à la — mit weißer Zwiebeltunke, weißem Zwiebelmus, (ben. n. Karl v. Rohan, Fürsten v. Soubise, fr. Feldherrn in der Schlacht bei Roßbach, gest. 1787).
Soudac, s. Ssudak.
Soufflé, fr., Auflauf, Koch (österreichisch). — Soufflés od. Petits soufflés, kleine Auflaufe.
— aux abricots, Aprikosen-Auflauf.
— aux amandes, Mandel-Auflauf.
— à l'ananas, Ananas-Auflauf.
— aux avelines, Haselnuß-Auflauf.
— — — grillées, Auflauf von gerösteten Haselnüssen.

Soufflé de bouillie, Milchmus-Auflauf.
— au café, Kaffee-Auflauf.
— au caramel, Auflauf von gebranntem Zucker.
— de cerises, Kirsch-Auflauf.
— de cervelles de veau, Kalbshirn-Auflauf.
— de chapon, Kapaunen-Auflauf.
— au chocolat, Schockladen-Auflauf.
— au citron, Citronen-Auflauf.
— de coings, Quitten-Auflauf.
— aux confitures, Auflauf von Zuckerfrüchten.
— à la crème, Rahm-Auflauf.
— d'écrevisses, Krebs-Auflauf.
— d'églantines, Hagebutten-Auflauf.
— d'épinards, Spinat-Auflauf.
— de faisan, Fasanen-Auflauf.
— à la fécule de pommes de terre, Erdäpfelmehl-Auflauf.
— — — — — riz, Reismehl-Auflauf. [meranzenblüten.
— à la fleur d'oranges nouvelles, Auflauf von frischen Po-
— — — — — pralinées, Auflauf von gerösteten Pomeranzenblüten.
— de fraises, Erdbeer-Auflauf.
— de framboises, Himbeer-Auflauf.
— à la Française, französischer Auflauf.
— de fromage, Käse-Auflauf.
— aux fruits, Auflauf von Früchten.
— à la gelée de groseilles, Auflauf von Johannisbeer-Sulz.
— de gibier, Wildpret-Auflauf.
— de groseilles, Johannisbeer-Auflauf.
— — — verts, Stachelbeer-Auflauf.
— de harengs, Herings-Auflauf.
— à l'Impériale, Kaiser-Auflauf.
— de jambon, Schinken-Auflauf.
— de macaronis, Röhrnudel-Auflauf.

Soufflé de macarons, Auflauf von Mandelzuckerbrot.
— — — d'avelines, Auflauf von Haselnußzuckerbrot.
— de marmelade, Fruchtmus-Auflauf.
— de marrons, Kastanien-Auflauf.
— à la mode, Auflauf von Milchbrötchen.
— à la moelle, (Rinder)mark-Auflauf.
— à la mondamin, Auflauf von indischem Maismehl.
— aux oeufs, Eier-Auflauf.
— aux oranges, Apfelsinen-Auflauf.
— au pain bis, Auflauf von Schwarzbrot.
— — — blanc, Auflauf von Weißbrot.
— au parmesan, Parmer Käse-Auflauf.
— de pêches, Pfirsich-Auflauf.
— aux pistaches, Auflauf von grünen Mandeln.
— au polenta, Auflauf von Gerstengries.
— aux pommes, Apfel-Auflauf.
— — — de terre, Erdäpfel-Auflauf.
— au ponche, Punsch-Auflauf.
— aux prunes, Pflaumen-Auflauf.
— à la Reine, Königinnen-Auflauf.
— au riz, Reis-Auflauf.
— au sagou, Auflauf von Perlgraupen.
— à la semoule, Gries-Auflauf.
— au thé, Thee-Auflauf.
— à la vanille, Vanillen-Auflauf.
— à la Vienne, Wiener Auflauf.
— de volaille, Geflügel-Auflauf.
— — — aux truffes, Geflügel-Auflauf mit Trüffeln.
Soujee, engl., Gries.
Soup, engl., } Suppe, s. a. Potage.
Soupe, fr., }
— à la bière, Biersuppe.
— à la Polonaise, polnische Biersuppe.

Soupe au chocolat, Schocladen-Suppe.
— froide, kalte Suppe, Kaltschale.
— — aux abricots, Aprikosen-Kaltschale.
— — à l'ananas, Ananas-Kaltschale. [mit Schaumwein.
— — — — au vin de Champagne, Ananas-Kaltschale
— — à la bière, Bier-Kaltschale.
— — au citron, Citronen-Kaltschale.
— — aux framboises, Himbeer-Kaltschale.
— — aux fraises, Erdbeer-Kaltschale.
— — aux griottes, Weichsel(kirsch)-Kaltschale.
— — aux groseilles, Johannisbeer-Kaltschale.
— — au lait, Milch-Kaltschale.
— — aux oranges, Apfelsinen-Kaltschale.
— — aux pêches, Pfirsich-Kaltschale.
— — aux pommes, Apfel-Kaltschale.
— — de riz au lait, Milchkaltschale mit Reis.
— à la Jacobine, Jakobiner-Suppe.
— au lait, Milchsuppe.
— à la perroquet, Wein-Kaltschale.
— à la Rumford, Rumford'sche Suppe, (eine von dem Engländer Benjamin, Grafen von Rumford — gest. 1814 — erfundene wohlfeile Suppe aus Knochen, Blut und Gemüse).
— au vin, Weinsuppe.
Souper, fr., Abendessen, Abendmahlzeit, Nachtessen, Abendtafel.
Soupière, fr., Suppenschüssel. [einnehmen.
soupiren, zu Abend speisen, zur Nacht speisen, das Abendessen
Sourcrout, engl., Sauerkraut.
South down, engl., (eigentl. eine engl. Schaf-Art) Hammelrücken.
Spanisch pepper, engl., spanischer Pfeffer.
Spawner, engl., Rochner (weiblicher Fisch).
Specerei, Kräuterwaren, Würz- od. Gewürzwaren.
Spice, engl., Gewürz.

Spice box, Gewürzbüchse.
Spiced oysters, engl., gewürzte Austern.
Spigola, it., Seewolf.
— à la castellan, Seewolf auf Burggrafen-Art.
— à la Napolitaine, Seewolf auf Neapeler Art.
— à la Rosamel, Seewolf nach Rosamel.
— en vol au vent, Seewolf in Butterteig-Pastete.
Spinage, engl., Spinat, spanischer Kohl.
Spinelle, Stachelbeere.
Spipolette, fr., Wiesenpieper, Spießlerche.
Spit, engl., Bratspieß.
— pin, engl., Spicknadel.
Spitch cock, engl., Brataal.
Spitter, engl., Spießer, Spießhirsch.
splendide, fr., prachtvoll, prächtig, glänzend, köstlich. [deln.
Spongada di Roma, Schaumgefrorenes von Schocklade mit Man-
— di Toledo, Schaumgefrorenes von Mandelmilch.
Sponge cake, engl., Sandkuchen, Sandtorte.
Sprat, engl., Sprotte (Fisch).
Sprouts, engl., Kohlkeimchen, Kohlsprossen, Schnittkohl.
Squab, engl., junge Taube.
— pie, (gefüllte) Tauben-Pastete.
Squas, grüne Erbsen, Pflückerbsen, Brockelerbsen (süddeutsch).
Squill, engl., Sägekrebs, (See)-Garnele.
Squirrel, engl., Eichhorn, Eichhörnchen.
Ssamowar, russ., Theekessel, Theekocher.
Ssig, Mehrz. Ssigi, russ., Seeforelle.
Ssterliadj, russ., Sterlet.
Ssudak, russ., Zander, Schill, Hechtbärschling.
Stag, engl., Hirsch, Edelhirsch.
Stanley, à la — nach Stanley, (berühmter Afrika-Reisender).
St. Cloud, à la — auf St. Cloud-Art, s. a. d. betr. Speisen.
St. Denis, à la — auf St. Denis-Art, s. a. d. betr. Speisen.

St. Florentin, à la — nach St. Florentin (ben. n. d. fr. Minister Ludwig v. St. Florentin, gest. 1777).
St. Germain, à la — nach St. Germain (ben. n. d. Grafen von St. Germain, fr. Abenteuerer, der seit 1000 Jahren zu leben behauptete, gest. 1784).
St. Hubert, à la — nach St. Hubert (ben. n. St. Hubert, Bischof v. Lüttich, Schutzheiligen der Jäger, gest. 727), s. a. d. betr. Speisen.
St. Lambert, à la — nach St. Lambert (ben. n. d. fr. Schriftsteller Franz v. St. Lambert, 1717—1803).
St. Menehould, à la — nach St. Manhild.
St. Simon, à la — nach St. Simon (ben. n. Ludwig v. Rouvroy, Herzog v. St. Simon, fr. Schriftsteller, gest. 1755).
St. Vallier, à la — auf St. Vallier-Art, s. a. d. betr. Speisen.
Steak, engl., Stück, geklopfte Fleischschnitte, Schnitzel.
Steam-dumplings, engl., Dampfnudeln.
Steenbolk, holl., Steinfisch, Schellfisch.
Stellated-anise, engl., Sternanis.
Sterz, slav., Buchweizenbrei.
Stew, engl., gedämpftes Fleisch, Dämpffleisch.
— pan, Schmorpfanne.
— pot, Schmortopf.
Steward, engl., Küchenmeister (auf einem Schiffe).
stewed, engl., gedünstet, gedämpft.
— apples, gedünstete Äpfel.
Stilton, s. Fromage de Stilton.
Stracchino, it., lombardischer Fettkäse.
Strawberry, engl., Erdbeere.
Stschi, Stschy, } s. Schtschi.
Stufata, it., gedämpfte Rindslende, auch gedämpftes Würzfleisch.
Stuffing, engl., Fülle, Füllsel.
Sturgeon, engl., Stör.

Sturgeon soup, Störsuppe. [nenschale).
Succade, it., Frucht-Dicksaft, eingemachte Citronenrinde (Citro-
Succory, engl., Wegwart, (Endivie).
Succotash od. Suckatash, engl.-amerik., Mais mit grünen Bohnen.
Sucket, engl., Zuckerplätzchen.
Sucking-pig, engl., Spanferkel, Milchschwein.
Sucre, fr., Zucker.
— brut, Rohzucker.
— candi, Kristallzucker, Glaszucker.
— de canne, Rohrzucker.
— au cassé, Bruchzucker, (6. Grad des Zuckerkochens).
— aux fleurs d'orange, Pomeranzenblüten-Zucker.
— lissé, kleine Perle, kleiner Faden, (2. Grad des Zuckerkochens).
— à la nappe, Breitlauf, (1. Grad des Zuckerkochens).
— noir, brauner Zucker.
— odoré, Geruchzucker.
— d'orange, Apfelsinenzucker. [kochens).
— perlé, große Perle, großer Faden, (3. Grad des Zucker-
— à la plume, großer Flug, große Blase, (5. Grad des Zuckerkochens).
— raffiné, Feinzucker.
— de raisin, Traubenzucker.
— à la rose, Rosenzucker.
— de roseau, Rohrzucker. [kochens).
— soufflé, kleiner Flug, kleine Blase, (4. Grad des Zucker-
— tabé, Schlagzucker.
— à la vanille, Vanillenzucker.
Suédois de pommes, gefüllte Apfel-Sulz.
Suédoise, à la — auf schwedische Art, schwedisch.
Suet, engl., Talg, Schmalz.
Sugar, engl., Zucker.
— pea, Zuckererbse.
Suif, fr., Talg.

Suisse, à la — auf Schweizer Art.
Sultane, Zuckerhaube (von gesponnenem Zucker).
Supawn, engl.-amerik., Maismehlbrei.
Supper, engl., Abendessen, Abendmahlzeit, Nachtessen, Abendtafel.
Suprême, fr., Königsgericht.
— de fruits, Königsgericht von Früchten.
— de volaille, Königsgericht von Geflügel.
Sureau, fr., Flieder, Holunder.
Surmulet, fr., (gestreifte) Meerbarbe.
Surtout, fr., Tafelaufsatz, Würzgestell.
—, en — in Teighülle, in Blätterteig.
Sweet basil, engl., Königskraut (Basilicum).
— bread, Kalbsmilchner, Bröschen, Midder, Schweser.
— calamus, Kalmus.
— patatoe, indische Wurzelknollen; s. a. Bataten.
— pine kernels, Zirbelnüsse, Pinienkerne.
Swiss cheese, Schweizerkäse.
Szrászy, poln, gedämpfte Rindsschnitte.

T.

Taberne, Schenke, Gasthaus.
Table, fr. u. engl., Tafel, Tisch.
— d'hôte, Haustafel, Wirtstafel, Gasttafel, gemeinsame Tafel, [Gesellschaftstisch.
— à manger, Speisetafel, Speisetisch.
— du prêt, Anrichtetisch (in königlichen Speisesälen).
Tablette, fr., Täfelchen, Kaffeebrett, Theebrett, Platte.
— de bouillon, Fleischbrühtafel.
— de chocolat, Schocklabentafel.
— de jus de viande, Suppentafel, Fleischsafttafel.
Tachin, Sesambutter, (bes. zur Fastenzeit an Speisen verwandt).
Tafel-Bouillon, Fleischbrühtafel, Fleischglanz.

Tafia, s. Ratafia.
Tagliari, it., italienische Bandnudeln.
Tagliati, it., überkrustete Rahmnudeln mit Käse.
Talleyrand, à la — nach Talleyrand (ben. n. Karl v. Talleyrand-Périgord, fr. Bischof u. Minister, 1754—1838), s. a. d. betr. Speisen.
Talmouses, fr., kleine Käsekuchen.
Tanche, fr., Schleie (Fisch).
— à l'anet, Schleie mit Dill.
— au beurre noir, Schleie mit brauner Butter.
— au bleu, Schleie blaugesotten.
— à la crème aigre, Schleie in Sauerrahm.
— frite, gebackene Schleie.
— à la peluche, Schleie mit Petersilie.
Tapioca, westindischer Sago, Sagogries.
Tari, Palmbranntwein (in Ostindien).
Tart, engl., Torte, Fladen.
Ta(r)tare, à la — auf tatarische Art.
Tarte, fr., Fruchtkuchen, Torte, Fladen (Bezeichnungen s. u. Tourte).
Tartlets, engl., } (Verkleinerung v. tart, tarte) kleine Fruchtkuchen,
Tartelettes, fr., } Fruchttörtchen, Törtchen; Fruchtboden.
— d'abricots, Aprikosen-Törtchen.
— aux amandes, Mandel-Törtchen.
— bandées, Bandtörtchen, gebänderte Törtchen.
— de bergamottes, Fürstenbirnen-Törtchen.
— de biscuit, Zuckerbrot-Törtchen.
— de cerises, Kirsch-Törtchen.
— — — égrenées, Törtchen mit ausgekernten Kirschen.
— au citron, Citronen-Törtchen.
— à la crème, Rahm-Törtchen, Rahmschaum-Törtchen.
— feuilletage, Blätterteig-Törtchen.
— fondantes, Sand-Törtchen.
— de fraises, Erdbeer-Törtchen.

Tartelettes de fraises à la crème fouettée, Erdbeer-Törtchen mit Rahmschaum.

— — — à la méringuée, Erdbeer-Törtchen mit Schaumzucker.

— — — à la Reine, Erdbeer-Törtchen auf Königinnen-Art.

— de framboises, Himbeer-Törtchen.

— de frangipane, Milchmus-Törtchen.

— de fruits, Frucht-Törtchen.

— de groseilles, Johannisbeer-Törtchen.

— — — vertes, Stachelbeer-Törtchen.

— à la Linzoise, Linzer Törtchen.

— à la maréchal, Marschall-Törtchen.

— à la Mazarin, Mazarin-Törtchen.

— à la moëlle, Mark-Törtchen.

— à la Nelson, Nelson-Törtchen.

— aux oranges, Apfelsinen-Törtchen.

— de pavot, Mohn-Törtchen.

— de pêches, Pfirsich-Törtchen.

— de poires, Birnen-Törtchen.

— de pommes, Apfel-Törtchen.

— à la Princesse, Prinzessinnen-Törtchen.

— de prunes, Pflaumen-Törtchen.

— aux quatre fruits, Vierfrucht-Törtchen.

— de raisins, Weinbeer-Törtchen.

— de Reine-Claudes, Königspflaumen-Törtchen.

— à la vanille, Vanillen-Törtchen.

— à la Victoria, Victoria-Törtchen.

— à la Vienne, Wiener Törtchen.

Tartines, fr., belegte Brotschnitten, Butterschnitten.

— aux anchois, (Weiß)brotschnitten mit Sardellen.

— de bécasses, (Weiß)brotschnitten mit Schnepfenfleisch.

— de hachis de volaille, (Weiß)brotschnitten mit Geflügelgehäck.

— de jambon, (Weiß)brotschnitten mit Schinken.

— à la Macédoine, bunte (Weiß)brotschnitten.

Tea, engl., Thee.
Teal, engl., Kriechente od. Krickente.
Tench, engl., Schleie (Fisch).
Tendrons, fr., Brustknorpeln, Schößling.
— d'agneau, Lammbrustknorpeln.
— — — glacés, überglänzte Lammbrustknorpeln.
— — — au jus, Lammbrustknorpeln mit Fleischsaft.
— — — aux tomates, Lammbrustknorpeln mit Liebesäpfel (tunke).
— de choux, Kohlsprossen.
— de veau, Kalbsbrustknorpeln.
— — — à l'Allemande, Kalbsbrustknorpeln auf deutsche Art.
— — — aux champignons, Kalbsbrustknorpeln mit Tafel-
pilzen. [Mischgericht.
— — — à la financière, Kalbsbrustknorpeln mit reichem
— — — grillés, geröstete Kalbsbrustknorpeln. [müse.
— — — à la Macédoine, Kalbsbrustknorpeln mit Mischge-
— — — à la maréchal, Kalbsbrustknorpeln auf Marschall-
Art. [knorpeln.
— — — en matelote, Seemannsgericht von Kalbsbrust-
— — — à la Monglas, Kalbsbrustknorpeln nach Monglas.
— — — à la Nivernaise, Kalbsbrustknorpeln mit (oliven-
förmigen) Rüben. [zalische Art.
— — — à la Provençale, Kalbsbrustknorpeln auf proven-
— — — à la Toulouse, Kalbsbrustknorpeln auf Toulouser
Art. [Villeroi.
— — — à la Villeroi, gebackene Kalbsbrustknorpeln nach
Terrapin, engl.-amerik., eine Art Wasserschildkröte. [napf.
Terrine, fr., Suppenschüssel, Tiefschüssel, Punschschale, Pasteten-
— de foie (d'oie) gras, Napfpastete von Gänseleber. [Nerac).
— de Nérac, Napfpastete von Rebhühnern u. Gänseleber (aus
Tête, fr., Kopf.
— d'agneau, Lammskopf.

Tête d'agneau à la Française, Lammskopf auf französische Art.
— — — frite, gebackener Lammskopf.
— s aux champignon, Tafelpilzköpfe.
— de cochon, Schweinskopf.
— — — farcie, gefüllter Schweinskopf.
— — — marinée, gebeizter Schweinskopf.
— de sanglier, Wildschweinskopf, s. a. Hure de sanglier.
— de veau, Kalbskopf.
— — — à l'Anglaise, Kalbskopf auf englische Art.
— — — farcie, gefüllter Kalbskopf.
— — — à la financière, Kalbskopf auf reiche Art.
— — — en fricassée, weißeingemachter Kalbskopf.
— — — frite, gebackener Kalbskopf.
— — — à la Hollandaise, Kalbskopf auf holländische Art.
— — — aux huîtres, Kalbskopf mit Austern.
— — — en marinade, gebeizter Kalbskopf.
— — — au naturel, gekochter Kalbskopf.
— — — à la poulette, weißeingemachter Kalbskopf.
— — — à la Régence, Kalbskopf auf Landesherren-Art.
— — — à la tortue, Kalbskopf auf Schildkröten-Art.
— — — à la Vénitienne, Kalbskopf auf venetische Art.
Tétine de vache, fr., Kuh-Euter.
Thé, fr., Thee.
— dansant, Thee mit Tanz, Tanz-Thee, Thee und Tanz.
Thon, fr., Thunfisch, spanische Makrele.
— à l'huile, Thunfisch in Öl.
— mariné, gebeizter (eingesäuerter) Thunfisch.
Thonine, fr., gesalzener Thunfisch.
Throstle, Thrush, engl., Drossel.
Thymian, Kuttelkraut, Wurstkraut.
Timbale, fr., gestürzte Pastete, Füllpastete. Petites timbales, (als Verkleinerung gebraucht) gestürzte Pastetchen, Becherpastetchen.

Timbale d'abricots à la Condé, gestürzte Reiskruste mit Aprikosen.
— à l'Agnes Sorel, gestürzte Becherpastetchen nach Agnes Sorel, (mit Trüffeln u. Tafelpilzen).
— à l'Astrakhan, gesulzter Kaviar in Becherform.
— à la cardinal, gestürzte Krebspastete.
— à la chasseur, gestürzte Füllpastete auf Jäger-Art.
— de crevettes, gestürzte Krabbenpastete.
— — — à la bellevue, gesulzte Krabben in Becherform.
— de dindon, gestürzte Füllpastete von Truthahn.
— d'écrevisses, gestürzte Krebspastete. [Art.
— — — à la Reine, gestürzte Krebspastete auf Königinnen-
— à l'Espagnole, spanische Füllpastete. [ten.
— de filets de soles, gestürzte Füllpastete von Seezungen-Schnit-
— — — — — à l'aspic, gesulzte Seezungen-Schnitten in Becherform.
— à la financière, gestürzte Füllpastete mit reichem Mischgericht.
— de foie gras, gestürzte Gänseleberpastete. [leberschnitten.
— — — — à la Demidoff, gestürzte Füllpastete mit Gänse-
— — — — à la Montesquieu, gestürzte Gänseleberpastete nach Montesquieu. [mit Früchten.
— de fruits, gestürzte Sulzfrüchte in Becherform, Becherkruste
— — — à la Bourdaloue, gestürzte Hefenteigkruste mit Früchten.
— de gelinottes, Füllpastete von Haselhühnern.
— à la Génoise, gefüllte Mandelteigkruste auf Genuer Art.
— de gibier, gestürzte Füllpastete von Wildpret.
— — — à la Périgueux, gestürzte Füllpastete von Wildpret mit Trüffeln.
— de homards, gestürzte Füllpastete von Hummern.
— — — à l'aspic, gesulzter Hummer in Becherform.
— de lasagnes, gestürzte Füllpastete von (Band)nudeln. [nern.
— — — et gelinottes, gestürzte Nudelpastete mit Haselhüh-
— — — à la Génoise, Genuer Nudelpastete.

Timbale de macaroni, gestürzte Füllpastete von Röhrnudeln.
— — — à la chasseur royal, Röhrnudelpastete mit Rebhühnern. [Mischgericht.
— — — à la financière, Röhrnudelpastete mit reichem
— — — à la Milanaise, Mailänder Röhrnudelpastete.
— — — à la Napolitaine, Neapeler Röhrnudelpastete.
— — — à la Parisienne, Pariser Röhrnudelpastete.
— — — à la Toulouse, Toulouser Röhrnudelpastete.
— de marrons, gefüllte Kastanien-Speise (in Becherform).
— à la Napolitaine, gefüllter Krustenkuchen auf neapelische Art.
— de niocchi, gestürzte Füllpastete mit Käsenocken.
— de nouilles, gestürzte Füllpastete von Nudeln.
— — — à la Milanaise, Mailänder Nudelpastete.
— — — à la Reine, gestürzte Nudelkruste auf Königinnen-Art, (mit Kirschen). [mus.
— — — à la St. Hubert, gestürzte Nudelpastete mit Wild-
— à la Parisienne, Pariser Füllpastete; (gefüllte) Teigkruste auf Pariser Art.
— de perdreaux, gestürzte Füllpastete von Rebhühnern.
— — — à la Nemours, gestürzte Rebhühnerpastete nach Nemours.
— de poires, (gefüllte) Teigkruste mit Birnen. [deauxer Art.
— — — à la Bordelaise, Teigkruste mit Birnen auf Bor-
— — — à la Kaunitz, Teigkruste mit Birnen nach Kaunitz.
— de poisson, gestürzte Füllpastete von Fisch.
— à la Pompadour, gefüllte Teigkruste nach Pompadour.
— de queues d'écrevisses, gestürzte Füllpastete mit Krebsschweifchen.
— de ravioles, gestürzte Füllpastete mit Mundtäschchen.
— — — à la Parma, gestürzte Füllpastete mit Mundtäschchen und Parmer Käse. [serole au riz.
— au riz, gestürzte Reispastete, Füllpastete von Reis, s. a. Cas-
— — — à la Castiglione, gestürzte Reisspeise mit Kastanien.

Timbale au riz à la Piémontaise, piemontische Reispastete.
— — — à la Romaine, römische Reispastete.
— de saumon, gestürzte Lachspastete.
— à la Sicilienne, gefüllte Teigkruste auf sizilische Art.
— de truffes, Füllpastete mit Trüffeln.
— — — à la Talleyrand, gestürzte Trüffelpastete.
— de volaille, gestürzte Füllpastete von Geflügel.
— — — à la Parisienne, gestürzte Geflügelpastete auf Pariser Art.
Tintillo, ein Rotwein.
Tinto, sp. u. it., Tintenwein; (ein dunkelroter spanischer Wein).
Tisane, fr., s. Ptisane.
Tjetjerka, russ., Birkhuhn.
Toast, engl., geröstete Brotschnitte, Röstbrot.
Toasting-fork, engl., Röstgabel.
Toddy, engl.-amerik., Weinpalmensaft; (ein Punschgetränk).
Tomatos, engl., } Liebesäpfel, Goldäpfel.
Tomates, fr., sp. u. port., }
— farcies, gefüllte Liebesäpfel.
— aux fines herbes, Liebesäpfel mit feinen Kräutern.
— au gratin, überkrustete Liebesäpfel.
— à l'Italienne, Liebesäpfel auf italienische Art, (mit Käse).
— en salade, Liebesäpfel-Salat.
— soup, Liebesäpfel-Suppe.
Tongue, engl., Zunge (von Rind, Kalb, Hammel u. s. w.).
Tonnine, gesalzener Thunfisch.
Topinambur, bras., Topinambours, fr., Erdbirnen, Erdartischocken, Winterartischocken.
— à la Béchamel, Erdbirnen in Rahmtunke.
— au gratin, überkrustete Erdbirnen.
— à la Lyonnaise, Erdbirnen auf Lyoner Art.
— à la Polonaise, Erdbirnen auf polnische Art, (mit gerösteter Semmel).
— en purée, Erdbirnenmus.
— en salade, Erdbirnen-Salat.
Tortue, fr., Schildkröte.

Tortue franche, Riesenschildkröte.
— de mer, See- oder Meerschildkröte.
— de rivière, Flußschildkröte.
— terrestre, Landschildkröte.
Tortuga, span. u. prov., Schildkröte.
Toulouse, à la — auf Toulouser Art.
Tournebroche, fr., Bratenwender, Bratspießdreher.
Tourne-dos, fr., gebeizte Fleischschnitten.
tourniren, abdrehen, drehen, — der Gemüse.
Tourons, fr., Mandelberge, Mandelhohlhippen.
Tourte, fr., Torte.
— d'abricots, Aprikosen-Torte.
— à l'Alexandre, Alexander-Torte.
— aux amandes, Mandel-Torte.
— à l'Anglaise, englische Torte.
— aux avelines, Haselnuß-Torte.
— de biscuit, Zuckerbrot-Torte.
— à la Bohémienne, böhmische Torte.
— à la Bruxelles, Brüsseler Torte.
— à la Callinwood, englische Frucht-Torte.
— de cerises, Kirsch-Torte.
— de chocolat, Schocladen-Torte.
— de citron, Citronen-Torte.
— de coings, Quitten-Torte.
— à la crème, Rahm- (schaum) Torte.
— à la Duchesse, Herzoginnen-Torte.
— à l'Empereur, Kaiser-Torte.
— à l'Espagnole, spanische Torte.
— de fraises, Erdbeer-Torte.
— de framboises, Himbeer-Torte.
— à la Française, französische Torte.
— de fruits, Frucht-Torte.
— à la Génevoise, Genfer Torte.

Tourte à la Génoise, Genuer Torte.
— à la glace, Eis-Torte.
— à l'Italienne, italienische Torte.
— à la Linzoise, Linzer Torte.
— de macaron, Mandel-Zucker-Torte.
— à la Madelaine, Magdalenen-Torte.
— de marcepain, Marcustorte, Marcusbrot-Torte.
— à la maréchal, Marschall-Torte.
— de marrons, Kastanien-Torte.
— de meringue, spanische Wind-Torte.
— à la Milanaise, Mailänder Torte.
— à la mille feuilles, Tausendblätter-Torte, Blätterteig-Torte.
— à la Napolitaine, Neapeler Torte.
— à la Nelson, Nelson-Torte.
— aux noix, Nuß-Torte.
— aux oranges, Apfelsinen-Torte.
— — — à la Malte, maltische Apfelsinen-Torte.
— à l'Orléans, Orleaner Torte.
— de pain bis, Schwarzbrot-Torte.
— de pavot, Mohn-Torte.
— de pêches, Pfirsich-Torte.
— de pommes, Apfel-Torte.
— — — à la Suédoise, schwedische Apfel-Torte.
— au ponche, Punsch-Torte.
— à la Portugaise, portugiesische Torte.
— à la Prince royal, Kronprinzen-Torte.
— à la Princesse, Prinzessinnen-Torte.
— à la Reine, Königinnen-Torte.
— à la Russe, russische Torte.
— sableuse, Sand-Torte.
— à la Saxonne, sächsische Torte.
— à la vanille, Vanillen-Torte.
— à la Viennoise, Wiener Torte.

Tourtereau od. Tourterelle, fr., Turteltaube.
Tourtière, fr., Tortenpfanne, Tortenform.
tractiren, bewirten, ein Gastmahl (Schmaus) geben.
Traganth, gr., Bocksdorn; Gummi-Traganth, Bocksdornharz.
Traiteur, fr., Speisewirt, Feinkoch, Kunstkoch.
Tranche, fr., Schnitte, Scheibe, Scheibchen.
tranchiren, zerlegen, vorschneiden.
Tranchir-Bret, Vorschneidebrett, Anrichtebrett.
— -Messer, Vorschneidemesser, Bratenmesser.
Trattoria, it., Speisehaus.
Traut(t)mannsdorf, à la — nach Trautmannsdorf (ben. n. d. alten österreichischen Grafenfamilie dieses Namens).
Traveling-kitchen, engl., Reiseküche.
Tree-cake, engl., Baumkuchen.
Trepang, malayisch, s. Holothurien.
Tresses frites, fr., gebackene Zöpfe (ein Hefenbackwerk).
Trianon, à la — auf Trianon-Art, s. a. d. betr. Speisen.
Trifles, engl., süßes Allerlei (Mischgericht).
Trigle, fr., Knurrhahn, — eine Fischgattung.
Trimmings, engl.-amerik., Butterschnittchen (zum Thee).
Tripang, malayisch, s. Holothurien.
Tripe, fr. u. engl., Kaldaunen, Kuttelflecke, Gekröse, Inster.
Tripe-Madam, fr., kleine Hauswurz.
Trisenet, fr., (süße) Zwiebackspeise mit Wein, Wein-Schnitten.
Tronchines, fr., gebackene Schaumnocken, (von Vanille, Haselnüssen, Mandeln u. s. w.).
Tronçon, fr., (abgeschnittenes) Stück.
— d'anguille, Stück-Aal.
— — — à la Tartare, gerösteter Stück-Aal mit kalter Senftunke.
— de veau, Kalbskeulen-Stück.
troussiren, fr., s. dressiren.
Trout, engl., Forelle.
truffer, fr., trüffeln, mit Trüffeln füllen.

Truffles, engl., } Erdnüsse, Erdmorcheln, Trüffeln.
Truffes, fr., }
— à l'aspic, gesulzte Trüffeln.
— blanches, weiße Trüffeln, piemontische Trüffeln.
— à la crème, (überkrustete) Trüffeln in Rahmtunke.
— en croustade, Trüffeln in Kruste.
— farcies, gefüllte Trüffeln.
— — à la Royale, gefüllte Trüffeln auf Königs-Art.
— à l'Italienne, Trüffeln auf italienische Art.
— pelées, geschälte Trüffeln.
— de Périgueux, Perigord-Trüffeln. [montische Art.
— à la Piémontaise, piemontische Trüffeln; Trüffeln auf pie-
— en pyramide, Spitzsäule von Trüffeln.
— en salade, Trüffel-Salat.
— — — à la Russe, russischer Trüffel-Salat.
— — — à la Toulousaine, Toulouser Trüffel-Salat.
— sautées à la maréchal, geschwungene Trüffeln auf Marschall-Art.
— en serviette, Trüffeln im Tellertuch.
— au vin de Bourgogne, Trüffeln in Burgunder-Wein.
— — — — Champagne, Trüffeln in Schaumwein.
Truite, fr., Forelle; Mehrz. Truites, Forellen.
— bavaroise, Saibling od. Salbling.
— au beurre fondu, Forelle mit zerlassener Butter.
— au bleu, Forelle blau gesotten.
— au court-bouillon, Forelle in kurzer Brühe.
— farcie, gefüllte Forelle.
— — à la Condé, gefüllte Forelle mit weißem Mischgericht.
— aux fines herbes, Forelle mit feinen Kräutern.
— frite, gebackene Forelle, Backforelle.
— — marinée, eingesäuerte gebackene Forelle (Backforelle).
— grillée, geröstete Forelle, Röstforelle. [meister-Art.
— — à la maître d'hôtel, geröstete Forelle auf Haushof-

Truite à la Hollandaise, Forelle auf holländische Art.
— lacustre, See- od. Grundforelle.
— à la Provençale, Forelle auf provenzalische Art.
— à la ravigote, Forelle mit saurer Kräutertunke.
— de ruisseau, Bachforelle.
— saumonée, Lachsforelle.
— — à l'Allemande, Lachsforelle auf deutsche Art.
— — à l'Anglaise, Lachsforelle auf englische Art.
— — au beurre d'anchois, Lachsforelle mit Sardellenbutter.
— — à la Chambord, Lachsforelle nach Chambord.
— — à la Génevoise, Lachsforelle auf Genfer Art.
— — grillée, geröstete Lachsforellen-Schnitten.
— — à la Hollandaise, Lachsforelle auf holländische Art.
— — aux huîtres, Lachsforelle mit Austern.
— — à l'Italienne, Lachsforelle auf italienische Art.
— — à la maître d'hôtel, Lachsforelle auf Haushofmeister-Art.
— — à la maréchal, Lachsforelle auf Marschall-Art.
— — à la Régence, Lachsforelle auf Landesherren-Art.
— — à la Royale, Lachsforelle auf Königs-Art. [ten.
— — sautée, geschwungene (geschmorte) Lachsforellen-Schnit-
— — à la Tartare, geröstete Lachsforellen-Schnitten mit kalter Senftunke.
— à la Suisse, Forelle auf Schweizer Art.
— au vin rouge, Forelle in Rotwein.
Truiton, fr., kleine Forelle.
Tschai, russ., Thee.
Tschu, Schweizer Brandteigkrapfen.
Tumme, Gerstenschleim mit Pflaumen.
Tumtum, engl.-amerik., gebratene Klößchen.
Tunkins-Nester, indische Vogelnester — die eßbaren Nester der indischen Schwalbe, s. a. Salangane.
Tunny, engl., Thunfisch, spanische Makrele. [kischen Kopfbedeckung).
Turban, Türkenbund, (so benannt wegen der Ähnlichkeit mit der tür-

Turban de filets de levrauts, Türkenbund von Hasenschnittchen.
Turbot, fr. u. engl., Steinbutte, Seefasan. [gericht.
— à l'amiral, Steinbutte in Schaumwein mit Seemanns-Misch-
— à l'Anglaise, Steinbutte auf englische Art.
— à la Béchamel, Steinbutte mit Rahmtunke.
— à la Byron, Steinbutte nach Byron.
— au court-bouillon, Steinbutte in kurzer Brühe.
— au gratin, überkrustete Steinbutte.
— — — à la crème, überkrustete Steinbutte in Rahmtunke.
— grillé, geröstete Steinbutte. [von Steinbutte und Krebsen.
— à la Grimod de la Reynière, überkrustetes Mischgericht
— à l'Italienne, Steinbutte auf italienische Art.
Turbotière, Steinbuttpfanne, Fischpfanne.
Turkey-cock, engl., Truthahn, Puter.
Turmeric, engl., Gelbwurz, gelber Ingwer, indischer Safran.
Turnip, engl., Rübe.
— cabbage, Kohlrabi, Oberrübe.
Turque, à la — auf türkische Art, türkisch.
Turtle, engl., Schildkröte.
— meat, Schildkrötenfleisch.
— soup, Schildkrötensuppe.
Tutti frutti, it., (wörtl. alle Früchte) Fruchtallerlei (Götterspeise).

U.

Ucha, russ., Fischsuppe (mit Perlgraupen).
Udder, engl., Kuh-Euter.
Umber, engl., Äsche (Fisch).
Uminta, sp., gebratener Maisbrei.
Under-cook, engl., Beikoch.
United Service Punch, engl., Citronen-Theepunsch.

United States Pudding, engl., gestreifter Maismehl-Pudding.
Uraca, port., Palmwein (in Indien).
Uschki, russ., gebackene Mundtäschchen, Nudelteigpastetchen.
Usquebah od. Usquebaugh, engl., Gewürzbranntwein (in Irland).
Uxelles, d' — (ben. n. Nikolaus v. Blé, Marquis v. Uxelles, Marschall v. Frankreich, gest. 1730), s. a. Huxelles.

V.

Vacherin, fr., 1. Eischaumtorte (kuchen) mit Rahmschnee; 2. weicher Kuhkäse.
Vaisselle, fr., silbernes Tafelgeschirr, Tischgeschirr.
Valière od. Vallière, à la — wahrsch. verstümmelt v. Lavallière, [s. d.
Valois, à la — auf Walliser Art.
Vanilla, engl., } Vanille, Kleinschote, Würzschote, Gewürzschote,
Vanille, fr., } indische Schote.
Vanillin, Vanillenstoff, künstliche Vanille.
Vanneau, fr., Kiebitz.
Varennes, à la — auf Varennes-Art.
Vauban, à la — nach Vauban (ben. n. Sebastian Lebrester v. Vauban, fr. Marschall u. Ingenieur, 1633—1707), s. a. d. betr. Speisen.
Veal, engl., Kalbfleisch.
— cutlets, gebratene Kalbsrippchen.
— roasted, Kalbsbraten.
— steak, englisches Kalbsschnitzel.
Veau, fr., Kalb.
Véfour, à la — nach Véfour (ben. n. d. großen Pariser Gastwirt dieses Namens), s. a. d. betr. Speisen.
Vegetabilien, Pflanzenspeisen.
Vegetable marrow, engl., Mark-Kürbis.
Vegetables, engl., Gemüse.

Vegetarier od. Vegetarianer, Pflanzenkostesser, Pflanzenkostler.
Venaison, fr., } Wildpret.
Venison, engl., }
Vénitienne, à la — auf venetische Art, venetisch.
Verjuice, engl., } Sauersaft, Traubenmus (s. a. Agrest).
Verjus, fr., }
Vermicelli od. Vermicellen, it., Fadennudeln.
Vernon, à la — nach Vernon (angebl. n. d. engl. Flottenführer dieses Namens ben.).
Véron, fr., Bitterfisch, Ellritze, Grimpel, Pfrill.
Viande, fr., Fleisch, Speise.
— crue, rohes Fleisch.
— froide, kaltes Fleisch, kalte Küche.
— fumée, Rauchfleisch.
— — de Hambourg, Hamburger Rauchfleisch.
— maigre, mageres Fleisch.
— salée, Pökelfleisch.
Victoria, à la — nach Victoria (ben. n. Victoria, seit 1837 Königin v. England).
Victualien, Eßwaren, Lebensmittel, Zehrgut.
Videlle, fr., Back- oder Teigrädchen, Aushohlblech, Fruchtbohrer.
Vienne od. Viennoise, à la — auf Wiener Art, wienerisch.
Vigneron, à la — auf Winzer-Art.
Villeroi, à la — nach Villeroi (ben. n. Franz v. Neufville, Herzog v. Villeroi, fr. Marschall, gest. 1730), s. a. d. betr. Speisen.
Vin, fr., Wein (als Getränk).
— blanc, Weißwein.
— de Bourgogne, Burgunder-Wein.
— brûlé, Glühwein.
— de Champagne, Schaumwein, Sekt.
— du crû, Landwein.
— de Graves, Graves-Wein.
— rouge, Rotwein.

Vinaigre, fr., Essig.
— à l'ail, Knoblauch-Essig.
— de Bourgogne, Burgunder Essig.
— de cerises, Kirsch-Essig.
— de citron, Citronen-Essig.
— à l'éstragon, Drachenkraut-Essig.
— de fines herbes, Kräuter-Essig.
— de fraises, Erdbeer-Essig.
— de framboises, Himbeer-Essig.
— de fruits, Frucht-Essig.
— d'oignons, Zwiebel-Essig.
— de raifort, Meerrettig-Essig.
— de sureau, Flieder-Essig.
— de violettes, Veilchen-Essig.
Vinaigrette, fr., Fleisch- oder Fischsalat, saure Brühe.
Vincennes, à la — auf Vincennes-Art.
Vinegar, engl., Essig.
— bottle, Essigflasche.
Vineyard-snail, engl., Erd- od. Weinbergsschnecke.
Violet, engl., } Veilchen.
Violette, fr., }
Virgouleuse, fr., Glanzbirne, Eisbirne.
Vive, fr., Drachenfisch.
Vivres, fr., Mundvorrat, Lebensmittel.
Volaille, fr., Geflügel.
Vole-au-vent, fr., Blätterteigpastete.
— — — d'agneau, Blätterteigpastete mit Lammfleisch (fülle).
— — — d'alouettes, Blätterteigpastete mit Lerchen (fülle).
— — — de bécasses, Blätterteigpastete mit Schnepfen (fülle).
— — — à la Chambord, Blätterteigpastete nach Chambord.
— — — de chevreuil, Blätterteigpastete mit Rehfleisch (fülle).
— — — de dindon, Blätterteigpastete mit Truthahn (fülle).

Vole-au-vent d'un émincé de volaille, Blätterteigpastete mit Geflügelschnittchen.

— — — d'une escalope de faisans, Blätterteigpastete mit [Fasanenschnitzeln.

— — — — — — — gelinottes, Blätterteigpastete mit Haselhühnerschnitzeln.

— — — — — — — perdreaux, Blätterteigpastete [mit Rebhühnerschnitzeln.

— — — de faisan, Blätterteigpastete mit Fasanen (fülle).

— — — de filets de saumon, Blätterteigpastete mit Lachsschnitten.

— — — à la financière, Blätterteigpastete mit reichem [Mischgericht.

— — — de gibier, Blätterteigpastete mit Wildpret (fülle).

— — — à la Godard, Blätterteigpastete nach Godard.

— — — de jambon, Blätterteigpastete mit Schinken (fülle).

— — — à la Monglas, Blätterteigpastete nach Monglas.

— — — à la Normande, normannische Blätterteigpastete.

— — — de perdreaux, Blätterteigpastete mit Rebhühner (fülle).

— — — de pigeons, Blätterteigpastete mit Tauben (fülle).

— — — de quenelles de faisan, Blätterteigpastete mit Fasanenklößchen.

— — — — — — gibier, Blätterteigpastete mit Wildpretklößchen.

— — — — — — volaille, Blätterteigpastete mit Geflügelklößchen.

— — — à la Reine, Blätterteigpastete auf Königinnen-Art.

— — — à la tortue, Blätterteigpastete mit Schildkrötenfülle.

— — — à la Toulouse, Toulouser Blätterteigpastete.

— — — de volaille, Blätterteigpastete mit Geflügel (fülle).

W.

Wafers, engl.,
Waffles, engl.-amerik., } Waffeln, Waffelkuchen.

Wafer-iron, Waffeleisen.
Walnut, engl., Welsch- oder Wallnuß.
Water cresses, engl., Brunnenkresse.
— gruel, engl., Haferschleim.
— hen, engl., Wasserhuhn.
— melon, engl., Wassermelone.
— souchet, s. Water-zode.
Water-zode od. Water-zôo, holl., Fischsuppe, (mit Schwarzbrot).
Watruschki, russ., gefüllte Hefenkrapfen, Halbmondkuchen.
Wellington, à la — nach Wellington (ben. n. Arthur Wellesley, Herzog v. Wellington, engl. Feldmarschall, 1769—1852).
Welsh raebit, rabbit od. rarebit, engl., Walliser Leckerbissen, Röstbrot mit Chesterkäse. [(Moreland-) Art.
Westmoreland od. abgek. Moreland, à la — auf Westmoreland-
Whip, engl., Schaumglühwein, (mit Citrone). [Rahm.
Whipped cream, engl., Rahmschaum, Rahmschnee, geschlagener
Whisky, engl., Gersten- od. Kornbranntwein.
— cordial, (weißer) Johannisbeer-Branntwein.
Whitebaits, engl., Backfische.
White cabbage, engl., Weißkraut, Weißkohl.
— fish, Weißfisch.
— grouse, Schneehuhn.
— herring, Jungfernhering.
— meat, Milchspeise.
— pepper, weißer Pfeffer.
Whiting, engl., Weißling, Wittling.
Wild duck, engl., Wildente.
Wilton, à la — auf Wilton-Art.
Windsor, à la — auf Windsor-Art.
Wine, engl., Wein (als Getränk).
— apple, Weinapfel.
— cooler, Weinkühler.
— soup, Weinsuppe.

Wood-cock, engl., Auerhahn, (auch für Waldschnepfe gebraucht).
— pigeon, Wild- oder Waldtaube.
— roof, Waldmeister (Pflanze).
Wormwood, engl., Wermut.
Wrass, engl., Lippfisch.
Wrede, à la — nach Wrede (ben. n. d. bairischen Feldmarschall Wrede, welcher v. Napoleon I. zum franz. Reichsgrafen u. 1814 vom König v. Baiern in den Fürstenstand erhoben wurde, gest. 1838).

X.

Xavier, à la — nach Xaver (angebl. ben. n. Xaver, Herzog v. Sachsen, gest. 1806).
Xiphias, gr., Schwertfisch, — ein eßbarer Fisch, bes. bei Sizilien, dessen eingesalzene Flossen Callo heißen.

Y.

Yacou, brasilischer Truthahn.
Yam, engl., od. Yamswurzel, Brotwurzel.
Yankee cake, engl., neuengländischer Kuchen.
Yeast, engl., Hefe, Hefen, Gest.
Yelk, Yolk, engl., Eigelb, Eidotter.
Young turkey, engl., junger Truthahn.
Young wildboar, engl., Frischling.
Ypsilanti, à l' — nach Ypsilanti (ben. n. Alexander Ypsilanti, griech. Anführer im Befreiungskriege, gest. 1828).

Z.

Zabayon, s. Sabayon.
Zamboni Modena, it., Schweinsfuß-Würste.
Zampetti, it., Schafkäse.
Zestes, fr., Schalenschnittchen (v. Citronen od. Pomeranzen).
Zingara, à la — auf Zigeuner-Art, — s. a. Singara, sowie die betr. Speisen.
Zomos od. Zomidiun, gr., Kraftbrühe, Kraftsuppe.
Zuckercand, s. Candis.
Zuckercouleur, Zuckerfarbe.

Druck von Th. Hofmann in Gera.

Lößnitzer, Ernst

Verdeutschungs-Wörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche
Enthaltend: Die Verdeutschungen d. Namen v. Speisen, Nahrungsmitteln, Gebrauchsgegenständen u. sonstigen fremdländischen Ausdrücken, soweit dieselben in d. dt. Küche vorkommen u. benutzt werden

Berlin 1889